Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1 Legge 27-02-2004, n. 46-Filiale di Roma



DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 20 febbraio 2020

SI PUBBLICA TUTTI I Giorni non festivi

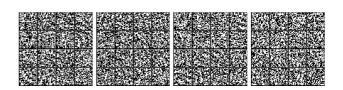
DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA Amministrazione presso l'istituto poligrafico e zecca dello stato - via Salaria, 691 - 00138 Roma - centralino 06-85081 - libreria dello stato Piazza G. Verdi. 1 - 00198 Roma

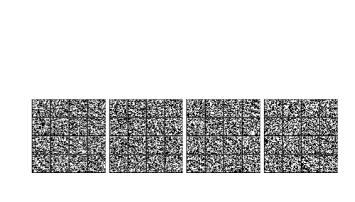
N. 9

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.



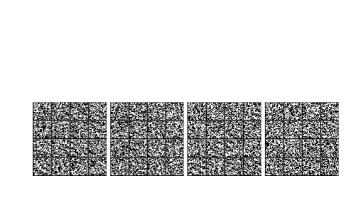


SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi		
dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (20A01025)	Pag.	1
Allegato I	>>	2



DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2020, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Art. 1.

- 1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.
- 2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 10 febbraio 2020

Il Ministro: Bellanova



	Totale	149	149	269	552	398	178	436	300	262	154	159	342	06	105	299	214	264	461	6	36	380	526G
		- Paris	~	2	120	m	_	4	3	2	~		m	0,	~	2	2	N	4	9	63	8	R 2
	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo scluso il burro)	4	4	17	21	9	18	6	4	4	4	_	11	_	4	4	20	13	11	-	4	15	170
	Preparaioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	_	3	21	10	000	13	19	7	5	-	10	က	0	_	6	15	77	10	0	0	22	166
sione	Prodotti della gastronomia	17	14	12	28	79	80	10	42	5	_	0	0	0	0	38	1	32	0	0	_	3	291
2020 XX Revisione	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	49	51	98	116	173	20	175	2.2	9/	46	69	102	35	24	28	7.7	91	121	31	9	22	1578
2020 X	otsta olis ilsagevi ittoborq itsmrotsstt o elsrutsn	30	44	73	235	58	47	106	105	30	42	30	94	18	16	114	54	78	192	12	7	118	1498
ionali,	Grassi (burro, Margarina, oli)	2	0	3	5	0	က	6	3	2	7	0	—	~	+	~	~	~	3	0	5	1	49
tradiz	Formaggi	14	14	23	22	12	15	41	17	62	12	12	20	14	15	17	21	26	34	4	0	34	503
entari	tinemibnoO	0	0	_	0	3	3	4	10	0	4	0	5	0	0	_	-	2	2	2	0	0	38
agroalimentari tradizionali	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	25	17	28	59	47	44	63	27	70	30	32	68	16	35	24	17	9	80	13	7	101	809
1	Birre	0	0	0	0	0	0	0	-	~	0	0	0	0	_	0	0	0	0	0	0	0	က
Prodo	Bevande analcoliche, distillati e liquori	7	2	7	21	12	7	6	7	7	7	5	8	5	8	13	7	4	∞	0	2	-	161
	Regione/Prov. Autonoma	Abruzzo	Basilicata	Calabria	Sampania	Emilia-Romagna	Friuli Venezia-Giulia	azio	Liguria	ombardia_	Marche	Molise	Piemonte	Prov. Autonoma di Bolzano	Prov. Autonoma di Trento	Puglia	Sardegna	Sicilia	Foscana	Jmbria	Valle d'Aosta	Veneto	Totale

Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

Tipologia N° Prodotto 1 Centerba o Cianterba 2 Liquore a base di gentiana lutea I., Amaro di genziana, Digestivo di genziana 3 Liquore allo zafferano 4 Mosto cotto 5 Ponce, Punce, Punk 6 Ratafia - Rattafia	
Bevande analcoliche, distillati e liquori 2 Liquore a base di gentiana lutea I., Amaro di genziana, Digestivo di genziana 3 Liquore allo zafferano 4 Mosto cotto 5 Ponce, Punce, Punk	
Bevande analcoliche, distillati e liquori 3 Liquore allo zafferano 4 Mosto cotto 5 Ponce, Punce, Punk	
distillati e liquori 4 Mosto cotto 5 Ponce, Punce, Punk	
distillati e liquori 5 Ponce, Punk	
6 Patofia Pattofia	
7 Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
8 Annoia 9 Arrosticini	
10 Capra alla neretese	
11 Coppa di testa, La Coppa	
12 Guanciale amatriciano	
13 Lonza, Capelomme	
14 Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia 15 Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
16 Nnuje teramane	
17 Porchetta abruzzese	
18 Prosciuttello	
Carni (e frattaglie) fresche e 19 Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Sa	lame tipico
loro preparazione 20 Salame Aquila 21 Salamelle di fegato al vino cotto	
21 Salamelle di regato ai vino cotto	
23 Salsiccia di fegato con miele	
24 Salsiccia di maiale sott'olio	
25 Salsicciotto di Pennapiedimonte	
26 Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott	
27 Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila 28 Tacchino alla canzanese	
29 Tacchino alla neretese	
30 U Sprusciat di Pizzoferrato	
31 Ventricina teramana	
32 Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta	
33 Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca 34 Caciocavallo abruzzese	
35 Caciofiore aquilano	
36 Caclotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc	
37 Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi	
38 Formaggi e Ricotta di stazzo	
Formaggi Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca 40 Giuncatella abruzzese	
41 Incanestrato di Castel del Monte	
42 Pecorino d'Abruzzo	
43 Pecorino di Atri	
44 Pecorino di Farindola	
45 Pecorino marcetto, Cacio marcetto 46 Scamorza abruzzese	
47 Olio agrumato Olio agli agrumi Agrumolio	
Grassi (burro, margarina, oli) 48 Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
49 Aglio rosso di Sulmona	
50 Agrumi della costa dei trabocchi	
51 Carciofo del vastese 52 Castagna roscetta Valle Roveto	
53 Cece	
54 Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
55 Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
56 Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
57 Cotognata e marmellata di mela cotogna 58 Fagioli a olio	
59 Fagioli a pane	
Prodotti vegetali allo stato 60 Farro d'Abruzzo	
61 Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
62 Libretto di lichi secchi	
63 Mandorle di Navelli, L'mmall 64 Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata	
65 Marrone di Valle Castellana	
66 Mela della Valle del Giovenco	
67 Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia	· · · · · ·
68 Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
69 Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola 70 Patate degli altipiani d'Abruzzo	
70 Patate degli attipiani d Abruzzo 71 Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'An	aro
72 Peperone rosso di Altino	
73 Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	



		REGIONE ABRUZZO
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Pomodoro a pera
Prodotti vegetali allo stato	75	Solina Toda (f. d'Abrana)
naturale o trasformati	76 77	Tartufi d'Abruzzo Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81 82	Cicerchiata Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	
		La Svivitella Lingue di suocera
		Maccheroni alla chitarra
		Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
		Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
		Pagnotte da forno di Sant'agata Pane Cappelli
		Pane casareccio aquilano
		Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo Pasticci di Rapino
Paste fresche e prodotti		Pepatelli
della panetteria, della		Pizza con le sfrigole, Zuffricul
The state of the s		Pizza di crema e ricotta
biscotteria, della pasticceria		Pizza di Pasqua
e della confetteria		Pizza di ricotta
		Pizza dolce tradizionale Pizza rustica dolce
		Pizza rustica salata
		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
		Pizzelle
		Ravioli dolci di ricotta
		Rimpizza Sagne a pezze, Tacconelle
		Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
		Scrippelle, Scrippelle teramane
		Serpentone, lu Serpentone
		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
		Sgaiozzi Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
		Spumini
		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
		Torcinelli, Turcinil
		Torrone di Guardiagrele
		Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
		Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni
		Zeppole di S. Giuseppe
		Il Coatto, Lu Cuatte
		La Coratella d'agnello
		La Tialla Ciabbotta
		La Tjella, Ciabbotta Le Corde de chiochie
		Le "Virtu" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
Prodotti dollo sostronomi-		Ndocca 'ndocca
Prodotti della gastronomia		Ngrecciata Pallotte cace e ove
		Pasta fatta in casa al ragù di papera
		Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
		Sagne a pezze e cicerchie
		Taijarille fasciule e coteche Trippa alla pennese
		Trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e		Trippa Gramand
crostacei e tecniche particolari di	145	Scapece
allevamento degli stessi	<u> </u>	·
Prodotti di origine animale (miele,	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
prodotti lattiero caseari di vario tipo	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
escluso il burro)		Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese









		REGIONE BASILICATA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
Bevande analcoliche, distillati e		Elquote di sumbussi di omaromonio
liquori	2	Mir' cutt'
	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo Capo Padelias lugare
	5 6	Carne Podolica lucana Gelatina di maiale
	7	Involtini di cotenna
	8	Lardo
Coursi (o fuetto alia) fue colo	9 10	'Ncandarata Pancetta
Carni (e frattaglie) fresche e	11	Pezzente
loro preparazione	12	Prosciutto crudo
	13 14	Salsiccia Salsiccia a catena
	15	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	16	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	17 18	Soperzata di Rivello Soppressata
	19	Ungrattnoat
	20	Caciocavallo
	21 22	Caciocavallo di Massa di Maratea Cacioricotta
	23	Caprino
	24	Casieddo o Casieddu
	25	Manteca Mazzarolla
Formaggi	26 27	Mozzarella Padraccio
	28	Pecorino
	29	Pecorino misto
	30 31	Scamorza Toma
	32	Treccia di Massa di Maratea
	33	Treccia dura
	34 35	Capperi di Maratea sotto sale Carruba di Maratea
	36	Cece rosso di Latronico
	37	Cece tondino di Latronico
	38 39	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni Coriandolo di carbone "anes"
	40	Fagiolo di Muro Lucano
	41	Fagiolo di San Gaudioso
	42	Farina di Cece di Latronico
	44	Farina di germana "iermana"
	45	Farina di granone "quarantino"
	46 47	Farina di mischiglio
	48	Farina di carosella Fasulo rosso (Scritt)
	49	Gilò di Maratea
	50	Gran' cutt'
	51 52	Lenticchia di Potenza
	53	Lupino del Pollino
Prodotti vegetali allo stato	54	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
naturale o trasformati	55 56	Melanzana bianca di Senise Nastruss di Calvera
กลเผเลเซ ซ แลงเบกกลแ	57	'Ndussa
	58	Olio di Cornacchiola di Vietri
	59 60	Oliva da forno di Ferrandina Olive nere secche
	61	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	62	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda
	63 64	Patata rossa di Terranova del Pollino Peperoni cruschi
	65	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	66	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	67	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	68 69	Pomodoro costoluto di Maratea Pomodoro costoluto di Rotonda
	70	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"
	71	Pomodori sott'olio
	72 73	Rafano Rappascione di Viggianello
	74	Risciola
	75	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	76 77	Soppressata di fichi di Carbone Tartufo bianco del Serrapotamo
	11	ratulo pianos del ocitapolanio

	REGIONE BASILICATA					
Tipologia	Ν°	Prodotto				
		Anginetto di Lauria				
		A' Pipua di Oliveto Lucano				
		Biscotto a otto di Latronico Biscotto al coriandolo di Carbone				
		Biscotti glassati				
		Calzoni di ceci				
	84	Cannarricoli di Viggianello				
	85	Carchiola				
	86 87	Cicerata Cucciddatu di Rotonda				
		Falagone				
		Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich				
	90	Gelatina dolce di maiale				
	91	Gugliaccio di San Costantino Albanese				
		La Strazzata Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare				
		Migliaccio				
	95	Mostaccioli				
		Pane di germana "iermana"				
		Pane di patata di San Severino Lucano				
		Pane di Trecchina Pane nero				
		Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda				
Paste fresche e prodotti		Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese				
della panetteria, della		Piccidet' castelluccese				
biscotteria, della pasticceria		Pizza con i cingoli di maiale				
e della confetteria		Pizza a "scannatur" di Carbone Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)				
e della corrielleria		Pizzetto di Lauria				
	107	Polenta di Nemoli				
		Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia				
		Raskatiell di legumi di Fardella Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana				
		Raskatiello di Miskiglio di Tearia, Miskiglio di Tearia Ravioli				
		Rosacatarra				
	113	Sanguinaccio				
		Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese				
		Spumino di Cersosimo Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano				
		Tapanedda di Episcopia				
		Taralli di San Costantino Albanese				
		Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur				
		Timpallo rustico del Pollino				
		Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda U' frrcidd, maccherone				
		U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino				
	124	U' pastizz rtunnar				
		U' pastzzott di Nova Siri				
		ù Zuzumagliu Viscuttino di Lauria				
		Viscuttu a' gotto di Lauria				
	129	Cuccìa di Nojese				
	130	Fasul e pistiddi				
		Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia				
		Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde				
		Involtini di agriello il diffido, Griorimaneli, gridineriode Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd				
Prodotti della gastronomia		Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,				
Prodotti della gastronomia		Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese				
		Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin				
		Pitta di Grandinii∂di Calvera Pu'iata di San Giorgio Lucano				
		Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"				
	141	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca				
		Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulini ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension				
Preparazioni di pesci, molluschi e		Alici salate di Maratea Aliciocculi salate di Maratea				
crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi		Garum di Maratea (Salsa di pesce)				
		Miele lucano (r'miel)				
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo	147	Ricotta				
escluso il burro)		Ricotta forte				
	149	Ricotta salata				





		REGIONE CALABRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
Bevande analcoliche,	5 6	Gassosa al limone
distillati e liquori	7	Liquore alla liquirizia Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	_	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
	12	Buccularu
		Carne caprina calabrese
		Carne di maiale nero calabrese
		Carne di maiale salata
		Carne ovina calabrese
		Carne Podolica calabrese
		Ciccioli Cotonno di maiale
		Cotenne di maiale Cularina
		Culatta
		Frittole
		Gelatina di maiale
	24	Guanciale
Carni (e frattaglie) fresche e	25	Lardo, U Lardu
loro preparazione	26	'Nduia
o p. op a. a =	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	_	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
		Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34 35	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia di coretto
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
		Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
Formaggi	51	Giuncata
		Mozzarella silana
		Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Monte Poro
		Pecorino del Pollino
		Pecorino della Locride
		Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
		Pecorino misto
		Pecorino primo sale
		Provola Pasco
	61 62	Rasco Strazzatella silana
	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
Grassi (burro,margarina, oli)	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
	66	'A maritata
	67	Amarene sciroppate
		Anona cherimola, Annona
	68	
- , ,,,, , , , , , , , , , , , , , , ,	69	Arancia di Villa San Giuseppe
Prodotti vegetali allo stato		Asparago selvatico della Calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	69 70 71	Asparago selvatico della Calabria Biondo tardivo di Trebbisacce
_	69 70 71 72	Asparago selvatico della Calabria Biondo tardivo di Trebbisacce Broccoli di rapa
_	69 70 71 72 73	Asparago selvatico della Calabria Biondo tardivo di Trebbisacce Broccoli di rapa Cannonata calabrese
_	69 70 71 72	Asparago selvatico della Calabria Biondo tardivo di Trebbisacce Broccoli di rapa





		REGIONE CALABRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
		Ceci abbrustoliti, Calia
		Cedro
		Cedro candito
		Cicoria selvatica calabrese Cicorie selvatiche sott'olio
		Cipolline sott olio
		Clementine della Piana di Sibari
		Collane di peperoni secchi
		Confettura di pomodori rossi
		Coroncine di fichi secchi al mirto Crocette
		Fagiolo di Caria
		Fagiolo poverello bianco
		Farina di castagne
		Fichi d'india di Calabria
		Fichi essiccati Fichi freschi cotti al forno
		Fichi ripieni, Fichi chini
		Finocchietto selvatico di Calabria
		Finocchio di Isola Capo Rizzuto
		Funghi di Giffone
		Funghi "rosito"
		Funghi misti di bosco sott'olio Funghi porcini silani "sillo"
		Funghi porcini silani "silio" Funghi porcini sott'olio
		Funghi rositi sott'olio
		Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
		Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
		Involtini di melanzane
		Limetta Marmallata di aranga
Prodotti vegetali allo stato		Marmellata di arance Marmellata di bergamotto
naturale o trasformati		Marmellata di deligamotto
		Marmellata di limoni
		Marmellata di mandarini
		Marmellata di uva
		Melanzane sott'olio
		Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle) Miele di fichi
		Misi misi affucati, Amareddi affucati
		Olive alla calce
		Olive in salamoia
		Olive nella giara
		Olive nere infornate Olive schiacciate
		Olive sotto sale
		Origano selvatico della Calabria
		Pallone di fichi
		Panicilli
		Peperoncini piccanti ripieni Peperoncini satt'alia
		Peperoncini sott'olio Peperoncino di Spilinga
		Peperoncino di Spiringa Peperoncino piccante calabrese
	129	Peperone roggianese
	130	Pistilli
		Pomodori secchi Pomodori secchi inimi
		Pomodori secchi ripieni Pomodori secchi sott'olio
		Pomodori verdi conservati
		Pomodoro di Belmonte
	136	Trecce di fichi
		Tritato di peperoncino
Condimenti		Zucchini sott'olio
Condimenti		Salmoriglio, sarmurigghiu 'Nzullini
		Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
Posto fresche e madeu:		Bocconotto di Mormanno
Paste fresche e prodotti		Buffeddi Buffeddi
della panetteria, della		Cannoli, I Cannola
biscotteria, della pasticceria		Chinulille
e della confetteria	148	Cotognata
		Crema reggina
		Crispelle salate, Crispeddhe
		Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano



		REGIONE CALABRIA
Tipologia	N°	Prodotto
ripologia		Cudduraci, 'Nguti
		Cupeta
		Cuzzupa
		Dita d'apostolo
		Fichi ricoperti al cioccolato
		Frese bianche
		Frese integrali
		Frise al peperoncino
		Ginetti Granita, Scirobetta
		Lestopitta
		Liquirizia
		Liquirizia alla menta
		Liquirizia all'anice
		Morticeddhi, Frutti alla martorana
		Mostaccioli
		Mozzetti
		Nacatole Nacitalla
		Nepitelle Ossa di morto, Ossa i mortu
		Pan di spagna di Dipignano
		Pane al miele di Cerzeto
		Pane casereccio
		Pane con la giuggiulena
		Pane di castagne
		Pane di patate
		Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
		Pane di segale di Canolo
		Pasta col ferretto Pasta di mandorla al bergamotto
		Pasta di mandorle
		Pasta fileja
		Paste con lo zucchero
		Pesca
Paste fresche e prodotti	187	Petrale, U Petrali
della panetteria, della	188	
biscotteria, della pasticceria		Pignolata al miele, Napiteddhi
		Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
e della confetteria		Piparelle Pitta
		Pitta di San Martino
		Pitta (mpigliata
		Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
		Pizza di maggio, Pitta di maju
		Pizzi ccu niebiti
		Pizziccul'ova
		Rafioli
		Sammartine
		Sanguinaccio Scaldatelle, Scaldateddi
		Scalille
		Sguta
		Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
		Stracetti
		Stroncatura, Struncatura
		Susumelle Taglierini e ciciri I aganelle e ciciri
		Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri Taralli bianchi
		Taralli morbidi
		Tarallini ai semi di anice
		Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
		Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
		Tartufo di Pizzo
		Torroncino
		Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	221	
		Torrone gelato, Turruni gelatu Turdilli
		Xialuni
		Zeppole, Zzippulii San Giuseppi
	-20	Esphore, Esphanican Grasseppi

REGIONE CALABRIA					
Tipologia	N°	Prodotto			
	226	Frittata pasquale			
		Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi			
		Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra			
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini			
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu			
Dua datti dalla mantus mania	231	Parmigiana			
Prodotti della gastronomia	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò			
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana			
		Pomodori ripieni, Pummaroro chini			
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu			
		Uova e curcuci, Ova chi curcuci			
		Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata			
		Acciughe marinate			
		Acciughe salate			
		Aguglie, Costardelle fritte			
		Alici salate			
		Alici salate e pepate			
		Alici sott'olio			
		Bottarga di tonno			
		Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata			
Preparazioni di pesci,		Involtini di pesce spada			
molluschi e crostacei e		Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula			
tecniche particolari di		Pesce sciabola, Vela, Spatola			
•		Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta			
allevamento degli stessi		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu			
	_	Rosamarina Condo coleto			
		Sarde salate Sarde salate e pepate			
		Sardella salata di Crotone			
		Stocafisso, Stocco alla ghiotta			
		Stocco di Mammola			
		Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio			
		Tortiera di alici			
		Miele di arancio calabrese			
		Miele di castagno calabrese			
		Miele di corbezzolo			
Prodotti di origine animale		Miele di eucaliptus calabrese			
(miele, prodotti lattiero		Miele di melata di abete calabrese			
		Miele di sulla calabrese			
caseari di vario tipo escluso	265	Ricotta			
il burro)	266	Ricotta affumicata			
,	267	Ricotta di capra affumicata			
		Ricotta di pecora			
	269	Ricottone salato			

		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
ripologia	1 1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8 9	Liquore di gelse rosse Liquore di madarino dei Campi Flegrei
Payanda analasliaha	10	Liquore di mirtillo
Bevande analcoliche,	11	Liquore finocchietto
distillati e liquori	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
		Nespolino
		Nocillo
	17 18	Sciroppo di arancia bionda Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Aminica Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Mela Limoncena Sidro di Pera del Matese
		Vino cotto
		Ammugliatielli
		Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
		Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	_	Capra bollita Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
		Filettone di Vairano Patenora*
	40	Ficoco di prosciutto Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	45	Mozzariello*
	46	Nnoglia di maiale*
	47	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	48	O per e 'o muss
Carni (e frattaglie)	49	Orvula*
fresche e loro		Pancetta arrotolata Pancetta tesa
		Porchetta del Sannio
preparazione		Prigiotto*
	54	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	55	Prosciutto di Casaletto*
	56	Prosciutto di Pietraroja*
	57	Prosciutto di Rocchetta*
	58	Prosciutto di Trevico*
	59	Prosciutto di Venticano*
		Prosciutto irpino*
	61	Salame Napoli*
	62 63	Salame di Mugnano* Salsiccia
	64	Salsiccia affumicata
	65	Salsiccia del Cilento*
	66	Salsiccia del Vallo di Diano*
	67	Salsiccia di polmone*
	68	Salsiccia fresca a punta di coltello
	69	Salsiccia r' poc*
		Salsiccia rossa di Castelpoto*
	71	Salsiccia sotto sugna
	72	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora

REGIONE CAMPANIA						
Tipologia	N° 73	Prodotto Samurchio*				
	74	Sopressata caggianese*				
	75	Soppressata del Cilento*				
	76	Soppressata del Sannio*				
	77	Soppressata del Vallo di Diano*				
	78	Soppressata di Gioi Cilento*				
		Soppressata di Ricigliano*				
	80	Soppressata irpina*				
	81	Bebè di Sorrento				
	82	Bocconcini alla panna di bufala				
	83	Burrini e burrata di bufala				
	84	Caciocavallo affumicato				
	85	Caciocavallo del Matese*				
	86	Caciocavallo di bufala				
	87	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*				
	88	Caciocavallo di Castelfranco*				
	89	Caciocavallo irpino di grotta*				
	90	Caciocavallo podolico*				
	91	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*				
	92	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*				
	93	Caciocchiato				
	94	Cacioricotta caprino del Cilento				
	95	Caciotta di capra dei Monti Lattari				
	96	Caciottina canestrata di Sorrento				
	97	Caprino conciato del Montemaggiore*				
	98	Caso conzato*				
	99	Caso maturo*				
	100					
		Casoperuto e marzolino*				
		Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte* Casu ré pecóra del Matese*				
		Fiordilatte				
		Fior di ricotta di Ponte Persica				
		Formaggio caprino del Cilento				
		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*				
Camaaanii		Formaggio morbido del Matese*				
Formaggi		Juncata				
		Manteca*				
		Manteca del Cilento*				
		Mascarpone di Bufala				
		Mozzarella nella mortella*				
		Pecorino del Monte Marzano*				
		Pecorino di Bagnolese*				
		Pecorino di Carmasciano*				
		Pecorino di Laticauda*				
		Pecorino di Vitulano*				
		Pecorino di Pietraroja*				
		Pecorino fresco e stagionato				
		Pecorino salaprese*				
		Primosale stagionato di Cuffiano*				
		Provola affumicata*				
		Provola affumicata di bufala*				
		Provolone*				
		Riavulillo*				
		Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*				
		Scamorza				
		Scamorza di bufala				
		Scamorza di Montella				
		Scamorzini del Matese*				
		Scamosciata				
	133	Stracchino di Bufala				
	134	Stracciata*				
	135	Stracciata del Matese*				
	136	Treccia				
	137					
		Burro artigianale*				
Gracci (hurro		Burro di bufala				
Grassi (burro,		Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo				
margarina, oli)	141	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino				
•	142	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane				
		Aglio dell'Ufita				
	170	programment account				

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	145	Antica Pera da Sidro del Matese
	146	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
		Arancia di Pagani
		Arancia di Sorrento
		Broccolo del Vallo di Diano
		Broccolo di Paternopoli
		Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
		Broccolo San Pasquale Caldarroste in sciroppo e rum
Dradatti varatali alla		Cappella
Prodotti vegetali allo		Carciofo bianco
stato naturale o		Carciofo capuanella
trasformati		Carciofo di Castellammare
	158	Carciofo di Montoro
	159	Carciofo di Pietrelcina
	160	Carciofo di Procida
	161	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
		Cardillo
		Cardone
		Carlentina
		Carosella
		Castagna del Monte Faito
		Castagna del prete
		Castagna di Acerno
		Castagna di Trevico
		Castagna jonna di Civitella Licinio Castagna paccuta
		Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
		Castagna vofarella
		Castagne infornate, Castagne n'fornate
		Castagne moscie, Fico
		Cavolfiore gigante di Napoli
		Cavolo da minestra
	178	Cece di Cicerale
	179	Cece di Valle Agricola
	180	Cece nero del Fortore
		Cece piccolo del Sannio
		Cicoria selvatica
		Cicoria verde di Napoli
		Ciliegia del Monte
		Ciliegia della Recca
		Ciliegia di Bracigliano
		Ciliegia di Pimonte
		Ciliegia di Siano Ciliegia maiatica
		Ciliegia melella
		Ciliegia S. Pasquale
		Cipolla alifana
		Cipolla bianca di Pompei
		Cipolla di Eremiti
		Cipolla di Vatolla
		Cipolla ramata di Montoro
	197	
		Cuccija
		Curn' ciell a callariell'
		Fagioli di Volturara Irpinia
		Fagioli lardari
		Fagioli quarantini
		Fagioli tabacchini
		Fagiolo a formella
Prodotti vegetali allo		Fagiolo a pisello
stato naturale o		Fagiolo bianco di Montefalcone
		Fagiolo della regina di San Lupo Fagiolo dell'occhio
trasformati		Fagiolo dene di morto
		Fagiolo de lite di morto
		Fagiolo di Controne
		Fagiolo di Gallo Matese
		Fagiolo di Gorga
	213	Fagiolo di Gorga Fagiolo di Mandìa
	213 214	
	213 214 215	Fagiolo di Mandìa





		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
		Fagiolo risillo
		Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
		Fagiolo s'anter di Casalbuono
		Fagiolo striato del Vallo di Diano
		Fagiolo tondino bianco del Sannio Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
		Fagiolo Zampognaro
		Fagiolo zolfariello
		Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
		Fava di Miliscola
	227	Fichi secchi con miele
	228	Fico di S. Mango
		Fico lardaro
		Fico troiano
		Fico vendemmia, Natalese
		Finocchio bianco palettone Finocchio di Sarno
		Fragolata di Acerno
		Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
		Frutti di Bosco di Acerno
		Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	238	Giallona di Siano
		Grano arso
		Grano romanella
		Granoturco della quarantina
		Granoturco di Gallo Matese
		Kaki vainiglia napoletano Lenticchia del Sannio
		Lenticchia del Samilo Lenticchia di Valle Agricola
		Limone dei Campi Flegrei
		Limone di Procida
		Lupino gigante di Vairano
		Mais Rosso di Baselice
	250	Mais spiga bianca, Spogna bianca
		Mandarino comune vesuviano
		Mandarino dei Campi Flegrei
		Marrone di S. Cristina
		Marrone di Scala Marzellina
		Marzocca
		Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
		Mela capodiciuccio
		Mela chianella
	260	Mela chichedda
	261	Mela limoncella
		Mela limoncellona
		Mela San Giovanni
		Mela sergente
		Mela tubbiona Mela zitella
		Melanzana cima di viola
		Melanzana lunga di Napoli
		Melanzana paccia
		Melata di fichi
		Melone di Altavilla
		Melone di Capua
		Melone napoletano
		Nocciola camponica
		Nocciola di S. Giovanni
		Nocciola mortarella Nocciola riccia di Talanico
		Noce di Sorrento
		Noce malizia
		Noce San Martino
		Oliva caiazzara
	282	Oliva salella ammaccata del Cilento
		Oliva Tifatina o del Tifata
Prodotti vegetali allo		Oliva vernacciola di Melizzano
stato naturale o		Oliva masciatica
trasformati		Olive pisciottane schiacciate sott'olio
แลงเงกกลเ		Origano del Matese Panzarieddi di Casalbuono
Ī	200	i dileditoddi di OdddibuOtto







		REGIONE CAMPANIA
Tipologia	N°	Prodotto
	289	Papaccelle
	290	Pappola
	291	Patata di Acerno
		Patata di Monte San Giacomo
		Patata di Trevico
		Patata fresca campana
		Patata nera del Matese
		Patata novella
	297	Patata ricciona o riccia di Napoli
		Patata rossa del Vallo di Diano
	299	Patata sotterrata di Calvaruso
	300	Peperoncini ripieni al tonno
	301	Peperoncini verdi o di fiume
	302	Peperoncino friariello napoletano
		Peperoncino friariello nocerese
		Peperone cazzone
		Peperone papaccella, Papaccelle riccie
		Peperone quarantino di San Salvatore
		Peperone sassaniello
		Peperoni quagliettani
		Pera carmosina
	310	Pera del rosario
	311	Pera lardara
		Pera mastantuono
		Pera pennata
		Pera Sant'Anna
		Pera sorba
		Pera spadona di Salerno
		Pera spina
	318	Percoca col pizzo
	319	Percoca puteolana
	320	Percoca terzarola
	321	Pesca bellella di Melito
		Pesca bianca napoletana
		Pesca poppa di venere
		Peschiole
		Pezzetta 'e vino cuotto
		Piselli cornetti
		Pisello centogiorni
	328	Pomodori secchi sott'olio
	329	Pomodorino campano
	330	Pomodorino corbarino
		Pomodorino dell'Ufita
		Pomodorino di Rofrano
		Pomodorino giallo
		v
		Pomodorino seccagno di Gesualdo
		Pomodoro cannellino flegreo
		Pomodoro di Sorrento
	337	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	338	Pomodoro guardiolo
		Pomodoro pelato di Napoli
		Pomodoro Re Umberto
		Pomodoro sarvatico
		Prugna coglipiecuri
		Rapa catozza
		Risciola
		Risi di Casalbuono
	346	Saragolla
	347	Scarola bianca riccia schiana
	348	Sciuscillone
		Secena
rodotti vegetali allo	350	Sedano di Gesualdo
_	351	Speuta
stato naturale o	352	Susina botta a muro
trasformati		
แลงเบเทเลแ		Susina marmulegna
		Susina pappacona
		Susina pazza
	356	Susina scarrafona
	357	Susina turcona
		Tartufo di Ceppaloni
		Tartufo di Colliano







REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
		Tartufo nero di Bagnoli Irpino
		Timo delle coste del Mutria
		Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
		Uva armonera del Cilento Uva bianca a cuore del Cilento
		Uva catalanesca
		Uva Coda di Volpe Rossa
		Uva cornicella
		Uva Lengua de Femmena
		Uva salamanna
	371	Uva sanginella
	372	Tabaccanti di Casalbuono
		Virni
		Zafferano
		Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
		Zucca napoletana
		Zucchino san pasquale
		Amaretto di Caposele
		Babà Bissetti al mislo
		Biscotti al miele Biscotti di Castellammare
		Biscotto di grano integrale
		Biscotto di granone
		Biscotto all'amarena
		Biscotto di Sant'angelo
	386	Calzoncelli
	387	Calzone
Paste fresche e		Cannazze
		Cannolo cilentano
prodotti della		Carrati
panetteria, della		Cartellate con mosto
biscotteria, della		Casatiello dolce
•		Asatiello sugna e pepe
pasticceria e della		Chiacchiere
confetteria		Ciaola Ciaolone
		Confettone, è Cunftton
		Copeta
		Delizie al limone
		Divino amore
	401	Follovielli
	402	Fresella Beneventana
		Fusillo di Felitto
		Fusillo di Gioi
		Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
		Guanto Caleno
		Marsigliese
		Matasse di Caposele
		Migliaccio Monachina
	_	Muffletto di Caposele
		Mustaccioli
		'Ndunderi
		'Nfrennula
		Pagnotta di Santa Chiara
		Palme di confetti
		Pane dei Camaldoli
		Pane di Baiano
		Pane di Calitri
		Pane di iurmano
		Pane di Montecalvo
		Pane di Padula
		Pane di patate
		Pane di San Sebastiano
		Pane di Saragolla
		Pane di Villaricca
		Panesillo di Ponte
		Paniedd' r' sirino
		Panino napoletano Pantorrone
		Panuozzo
		11 01100220
		Panzarotti

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	433	Parrozzo*
	434	Pasta mischiata
		Pasticella di Acerno
		Pasticcio caggianese
		Pastiera
		Pigna Pigna shippa
		Pizza chiena Pizza Cilentana
		Pizza con ricotta
Paste fresche e		Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
		Pizza di San Martino
prodotti della		Pizza di scarola
panetteria, della	445	Pizza figliata, Serpentone
biscotteria, della		Pizza migliazza cu li frittole
pasticceria e della		Pizza napoletana verace artigianale
•		Pizza roce caggianese
confetteria		Pizza sulla liscia*
		Puccellato dolce Puccellato salato
		Raffioli
		Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
		Raviolo di ricotta di pecora
		Ricci
		Roccocò
	457	Sanguinaccio
	458	Scaldatelle
	459	Scanata del Sannio
		Scazzatiello, Cavatieddu
		Scialatiello
		Sciavola di Circello
		Sciusciello, ò Sciuscello
		Sfogliatella
		Sfogliatella Santa Rosa
		Sospiri al limone Spantorrone di grotta
		Struffoli
		Struppolo
		Susamielli
	471	Taraddi con finocchio
	472	Taralli intrecciati
		Tarallini al vino
		Tarallo all'uovo
		Tarallo con le mandorle
		Tarallo cu ll'ove
		Tarallo di Agerola Tarallo di San Loronzollo
		Tarallo di San Lorenzello Tarallo Roscianese
		Tarallo sugna e pepe
		Tarallucci al naspro
		Tasca
		Torroncino di Roccagloriosa
	484	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
		Torrone di Benevento
		Torrone di castagna
		Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
		Triilli
		Turcinegliu
		Vanti Zandraglia
		Zandragiia Zeppola di S. Giuseppe
		Zeppola di S. Giuseppe Zeppola fritta
		Baccalà alla perticatora
		Braciola
		Carne al latte
		Ciambottella
		Ciauliello
		Cicci di Santa Lucia
		Crocché
		Gattò di patate
	502	Genovese
	503	Frittata di scammaro Frittura napoletana

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
poregra		Melanzana a scarpone
		Minestra caggianese
Prodotti della		Parmigiana di melanzane
gastronomia	_	Peperone imbottito
gastronomia		Pancotto dei foresi
		Panzetta
		Patane e cicc'
	512	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
		P'ttera
	514	Ragù napoletano
	515	Salsa piccante
	516	Sartù di riso
	517	Scarpariello
	518	Scarpella di Castelvenere
	519	Sfrionzola
	520	Stufati di Teggiano
	521	Zuppa di soffritto
	522	Acciughe sotto sale*
		Alicette piccanti*
Preparazioni di pesci,	524	Alici di menaica*
molluschi e crostacei	525	Alici marinate*
	526	Colatura di alici di Cetara*
e tecniche particolari	527	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
di allevamento degli	528	Filetti di alici sott'olio*
stessi	529	Stocco*
3.333.		Tarantiello
	531	Triglia rossa di Licosa*
	532	Marzellina*
		Miele di acacia
		Miele di asfodelo
	535	Miele di borragine
		Miele di cardo
		Miele di castagno
		Miele di girasole
Prodotti di origine		Miele di rovo
animale (miele,		Miele di sulla
•		Miele millefiori
prodotti lattiero	_	Ricotta di Carmasciano
caseari di vario tipo		Ricotta di fuscella*
escluso il burro)		Ricotta di Laticauda
esciuso ii bui10)		Ricotta di Pecora Bagnolese
		Ricotta essiccata di bufala*
		Ricotta essiccata ovicaprina*
		Ricotta fresca di bufala*
		Ricotta fresca ed essiccata di capra*
		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
		Ricotta mantéca di Montella
	552	Ricotta salaprese

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
- Inpologia	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss	
	2	Anicione, Andsòn	
	3	Anisetta, Anisèta	
	4	Macerato di pere in grappa	
Bayanda analasliaha	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein	
Bevande analcoliche,	6	Liquore zabaglione all'uovo	
distillati e liquori	7	Maraschino, Maraschèin	
	8	Marenata	
	9 10	Nocino, Nosen, Nozèn Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen	
	11	Sassolino	
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè	
	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese	
	14	Bel e cot, Belecot	
	15	Bondiola*	
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*	
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola	
	18	Carne della razza bovina Marchigiana	
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn	
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli,	
	21	Sgrisciuli* Coppa arrosto, Cupa arost	
	22	Coppa di testa, Tortella*	
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna	
	24	Coshet, Violino coscia di pecora	
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein	
	26	Culatello, Culatel*	
	27	Fegatelli	
	28	Fiocchetto	
	29	Fiocco di culatello*	
	30	Gallo ruspante	
	31	Lardo di Montefeltro	
	32	Lardo, Gras Lonzino, Capolongo	
Carni (a frattaglia)	34	Mariola*	
Carni (e frattaglie)	35	Mazza fegato	
fresche e loro	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio	
preparazione	37	Pancetta arrotolata	
	38	Pancetta canusina*	
	39	Pesto di cavallo, Caval pist	
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval	
	41	Pollo di razza Fidentina	
	42	Pollo di Romagna Porchetta, Purcheta	
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*	
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*	
	47	Salame fiorettino*	
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*	
	49	Salsiccia	
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina	
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata	
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda. Spalla cota e cruda*	
	54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
	55	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
	56	Suino pesante	
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
	58	Tasto, Tast	
	59	Zuccotto di Bismantova*	
0- " "	60	Pasta di tartufo bianco	
Condimenti	61	Sale alimentare di Salsomaggiore	
	62	Sale, Sàl	
	63	Caciotta* Caciotta vaccina al caglio vegetale*	
	64 65	Caprino*	
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*	
Formaggi	67	Casecc*	
	68	Formaggetta fresca, Furmain*	
	69	Pecorino*	
	70	Pecorino del pastore*	
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*	







REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	72	Raviggiolo*
Formaggi	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis Aglio bianco piacentino
	75 76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta
		di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarul
	98	Doppio concentrato di pomodoro
Prodotti vegetali allo	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
•		Farro triticum dicoccum
stato naturale o	101	Fragola di Romagna Gemoglio di pungitopo sott'olio
trasformati		Kiwi
		Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
		Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
		Marmellata di more
		Marrone del Montefeltro
		Marrone di Campora, Maron ed Campra
		Mela campanina, Pòm campanein
		Mela rosa Romana, Mela Rousména Melone tipico di San Matteo Decima
		Patata di Montescudo
		Patata di Montese
		Pera Scipiona
		Pera Volpina
		Pesca Bella di Cesena
		Pesca buco incavato, Bus incavè
		Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120 121	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa Sapore, Savor
	121	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
		Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli,
	123	Strigul, Stridual, Strivul, Strigval
	124	Sugali, Sugal
		Sughi d'uva reggiani, Sugh
		Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca Tartufo bianco pregiato
	129 130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
panetteria, della biscotteria,		Amaretti, Amarett
della pasticceria e della		Amaretto di Spilamberto
confetteria		Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
porogia		Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
		Bensone, Balsone, Balson
	140	Biscione reggiano
		Bizulà
		Bodino di uva Termarina
		Bomba allo zabaglione o di Canossa
_		Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
_		Bomba di riso, Bomba 'd ris
<u> </u>		Bomba di tagliatelle
-		Borlengo, Burleng, Burlang Bortellina. Burtlêina
-		Bracciatello
<u> </u>		Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
_		Caffè in forchetta
-		Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarëli
		Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
		Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
		Cassatella
		Castagnaccio, Castagnaz
<u>_</u>		Castagnaccio, Pattona
L		Castagnole
_		Cherseinta sotto le braci, Crescentina
<u> </u>		Chisolini, Chisulèn o Chissò
-		Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
-		Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni Ciaccio, Ciacc
-		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
-		Ciambella ferrarese, Brazadela
<u> </u>		Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
_		Ciambella, Boslan, Zambëla
		Ciambelline, Buslanein
Dooto francho o	171	Coppo all'emiliana
Paste fresche e	172	Crescenta, Carsent
prodotti della		Crescenta fritta, Cherscènta frètta
panetteria, della		Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
biscotteria, della		Croccante, Cruccant
,		Crostoli del Montefeltro
pasticceria e della		Curzoli, Strigotti, Curzùl
confetteria –		Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele Erbazzone di Reggio Emilia
-		Fave dei morti, Fave dolci, Favette
<u> </u>		Focaccia con ciccioli, Chisola
<u> </u>		Fritloc frittelle di castagne
-		Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
		Frittelle di riso, Fritell ad ris
F		Frittelle di tagliatelle, Pattone
		Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
		Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
L		Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
<u> </u>		Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
<u> </u>	101	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
F	191	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun
	192	s'al pateti, Gnòc
F	193	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
F		Gramigna gialla
F		Gramigna paglia e fieno
F		Gramigna verde
F	197	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
F	198	Latte alla Portoghese
		Latte brulè, Latt brulè
		Latte in piedi, Latt in pè
L		Latteruolo
		Mandorlato al cioccolato di Modigliana
_	203	Manfrigoli
	00.	
		Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	205	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	205 206	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont Miacetto, Miacet
	205 206 207	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont Miacetto, Miacet Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
- - - - -	205 206 207 208	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont Miacetto, Miacet Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz Minestra di castagne
- - - - - - -	205 206 207 208	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont Miacetto, Miacet Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz







REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
poreg.a		Mosto cotto, Must cot
	212	Offelle di marmellata
	213	Orecchioni, J Urciôn
	214	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	215	Pagnotta pasquale
	216	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	217	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	218	Pan di Spagna
		Pane a lievitazione naturale
		Pane casareccio, Pan casalen
		Pane di Castrocaro
		Pane di zucca, Pan ad zücca
		Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
		Panzanella, Panzanela
		Pane schiacciato, batăro
		Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
		Pastafrolla alla maniera reggiana
		Pasta Margherita
		Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
		Pasticcio di cappelletti
		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
		Patacucci, Patacóc, Patacùc
		Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
		Pesche finte ripiene
		Piada coi ciccioli
	237	Piadina della Madonna del Fuoco
	238	Piadina fritta, Pié fretta
	239	Pinza bolognese, Penza bolognese
	240	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	241	Polentine
	242	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris
Paste fresche e		coun la terdura, Riso e tevdura
	243	Savoiardi
prodotti della		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
panetteria, della		Sbricciolina, Sbrisulina
biscotteria, della	246 247	Scarpasot Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
pasticceria e della	248	Stogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
•		Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal
confetteria	249	sori
	250	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
		Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
		Spongata di Busseto
		Spongata di Corniglio
	254	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
		Spongata di Reggio Emilia
		Spongata, Spunghéda
		Sprelle, Spreli
		Spumini, Schiumini, Spumén
		Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
		Stracchino gelato, Stracchein in gelato
		Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
		Strozzapreti, Strozaprit
		Sulada Taqliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasaqni
	265	Tagliatella bolognese
		Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
		Tagliatelle dolci
		Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajad èli verdi
		Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	270	Tardura
	271	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	272	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
		Topino d'Ognissanti
		Torta d'erbe
		Torta dei preti, Turta ad prètt
		Torta di granoturco, Turta ad mëlga
		Torta di mele, Turta ad pum
		Torta di pere, Turta ad per
		Torta di prugne, Turta ad brügna
		Torta di ricotta
	281	Torta di riso di reggiana

— 22 -

		REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Tipologia	l N°	Prodotto
ripologia		Torta di uva Termarina
	283	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
		Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
		Tortellacci di carnevale
		Tortelli alla lastra
		Tortelli con le ortiche Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
		Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
Paste fresche e		Tortelli di mele
prodotti della		Tortelli di patate
,	292	Tortelli di ricotta
panetteria, della		Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
biscotteria, della		Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusepp
pasticceria e della		Tortelli di verza
confetteria	296 297	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
comettena		Tortelli di zucca, Tortel ad zucc, cappellacci di zucca, Turtion ad suca Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
		Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
		Tortellini di Bologna
		Tortellini
	302	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	303	Zampanella, Zampanèla
		Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
		Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
		Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
		Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i b şarël a la rumagnöla
		Anguilla in umido, Anguilla in ümid
		Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero Arrosto di maiale alla reggiana
		Arrosto di malale alla reggiana Arrosto ripieno
		Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
		Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
		Baccalà gratella, Bacalà a rost
	315	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	316	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	317	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci,
		Cassambragli
		Cardi in umido Cavolfiore all'uso di Romagna
		Cavoli ripieni, Cavul ripein
		Cipolle comodate
		Cipolle intiere con salsa
		Cipolle ripiene di magro
	324	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst
		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
		Cotenna e ceci, Cudga e sisar
Prodotti della		Dolce e brusco, Dulz e brühsc
		Fagioli in giubalunga
Gastronomia		Faraona alla creta, Faraona al creda Fegatelli di maiale, Figadèt
		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
		Funghi fritti, Fonz fritt
		Gnocchi, Gnocc
		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	335	Insalata rustica, Rustisana
	336	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	337	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	338	
		Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	340	Lumache fritte Lumache in umido
		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
		Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
		Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	346	Ossobuco, òs bus
		Ovuli ripieni, Ovuli ripein
		Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
		Pan cott, Zuppa di pane
		Pesce gatto in umido, Pèesc gat
		Polenta condita, Puleinta consa
	352	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	353	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
		Polenta pasticciata
	355	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	356	Polpettone di tacchino alla reggiana
		Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
		Radicchi con la pancetta
		Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
		Ragù classico alla bolognese
		Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
		Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
		Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
		Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
		Salsa verde per bolliti
		Scàpa, Mnufocc, Menni
D		Seppie con pisellli
Prodotti della		Spaghetti con le poveracce
gastronomia		Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
· ·		Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
		Tinche all'emiliana
		Torta di patate, Turta d'patat
		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
		Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
		Trippa, Trèpa
		Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
		Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
		Trote come si preparano a Succiso
		Valigini, Valisein, Verzot
		Verzolini, Varzulein
		Zigulleda, Ziguleda
		Zucchini ripieni, Zücchein ripein
		Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
		Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine		Miele del Montefeltro
•		Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
animale (miele, prodotti		Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
lattiero caseari di vario		Miele di tiglio, Mel tiglio
tipo escluso il burro)		Ricotta*
		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
		Acquadelle marinate
Preparazioni di pesci,		Alici marinate, Sardun marined
molluschi e crostacei e		Anguilla marinata di Comacchio
		Brodetto di vongole
tecniche particolari di		Cozze gratinate
allevamento degli stessi		Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
		Saraghina maturata nel sale
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

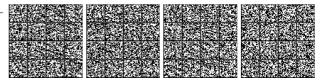
REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	Ν°	Prodotto
, ,	1	Distillato di pere
	2	Most
Bevande analcoliche.	3	Sciroppo di olivello spinoso
,	4	Sciroppo di piccoli frutti
distillati e liquori	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
	8	Agnello istriano
	9	Argiel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
		Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	
		Lardo
		Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
		Marcundela
	24	Musetto
		Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
Carni (e frattaglie)	28	Pancetta con lonza
fresche e loro	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
preparazione	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
		Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
	42	Salame friulano
	43	Sanganel
	44	Sassaka
	45	Sbarbot
	46	Schulta fumat
	46	
	47	Sopressa Spalla cotta di Carnia affumicata
	49	Speck d'oca
	51	Stinco di Carnia
Candina 4:		Aceto di mele
Condimenti	53	Osiet
	54	Salsa balsamica
	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asìno*
	60	
	61	Formaggio di malga*
		le
Formaggi	62	Formaggio fagagna
Formaggi		Formaggio fagagna Formaggio salato
Formaggi	62	Formaggio salato
Formaggi	62 63 64	Formaggio salato Formai del cit
Formaggi	62 63 64 65	Formaggio salato Formai del cit Frico
Formaggi	62 63 64 65 66	Formaggio salato Formai del cit Frico Latteria
Formaggi	62 63 64 65	Formaggio salato Formai del cit Frico

		ONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro,	70	Olio dei Colli Orientali
margarina, oli)	71 72	Olio del Carso Ont (burro fuso di malga)*
	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81 82	Castagna obiacco Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91 92	Fagiolo dal voglut Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
Prodotti vegetali allo	95	Fave di Sauris
stato naturale o	96	Fico figo moro
trasformati	97	Lidrìc cul pòc
trasionnati	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
		Mela zeuka
		Marrone striato del Landre
		Patata di Godia Patate di Ribis
		Patatis cojonariis
		Pera Pêr Martin
		Pesca iris rosso
		Pesca isontina
	108	Pesca triestina
		Pierçolade
		Radic di mont
		Radicchio canarino
		Radicchio rosa di Sacile
		Rapa di Verzegnis Ràti
		Rosa di Gorizia
		Savors
		Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	118	Vellutata di asparago verde
		Zucchino giallo di Sacile
		Biscotto esse
		Biscotto Pordenone
		Biscotto pevarins Buiadnik
		Cjalcune
		Cjalzòns
		Colaz
Paste fresche e	127	Favette triestine
prodotti della	128	Gnochi de susini
panetteria,		Grissino di Resiutta
		Gubana
biscotteria,		Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
pasticceria e		Marmellata di olivello spinoso e mele*
confetteria		Pan di sorc Pinza triestina
		Presnitz
		Putizza
		Strucchi
		Strucchi lessi
		Tiramisù
	100	Titatiliou

RI	REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
	142	Frico	
Prodotti della	143	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis	
gastronomia	144	Jota	
guenerienia	145	Salame all'aceto, Salamp cul asêt	
	146	Stak	
	147	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*	
	148	Calamaro di Saccaleva	
	149	Canocia de nassa	
	150	Dondolo	
	151	Matàn	
Preparazione di	152	Mormora di Miramare	
pesci, molluschi,	153	Mussolo de scoio	
•	154	Passera coi ovi	
crostacei e tecniche		Pedocio de Trieste	
particolari degli stessi	156	Pesce di valle	
,	157	Sardoni in savor	
	158	Sardoni salati	
	159	Sievoli soto sal	
		Trota affumicata di San Daniele	
	161	Miele di acacia del Carso	
		Miele di marasca del Carso	
		Miele di melata di bosco del Carso	
		Miele di tiglio del Carso	
		Miele friulano di acacia	
Dua datti di avisina		Miele friulano di ailanto	
Prodotti di origine		Miele friulano di amorfa	
animale (miele,		Miele friulano di castagno	
prodotti lattiero		Miele friulano di melata di abete	
•		Miele friulano di rododendro	
caseari di vario tipo	171	Miele friulano di tarassaco	
escluso il burro)		Miele friulano di tiglio	
		Miele millefiori del Carso	
		Miele millefiori della laguna friulana	
		Miele millefiori della montagna friulana	
		Miele millefiori della pianura friulana	
		Ricotta affumicata di malga	
	178	Ricotta di capra	

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

Tipología Nº Coccolata a squajo Prodotto 1 Cloucos e a squajo Prodotto 2 Liquere di perulana 3 Liquere traptama 4 Sambuca romana 5 Ratillata ciociaria 6 Ratillata ciociaria 7 Sambuca vecchia della Ciociaria 9 Sambuca vecchia della Ciociaria 1 Sambuca vecchia della Ciociaria 2 Sambuca vecchia della Ciociaria 3 Sambuca vecchia della Ciociaria 4 Sambuc			DECIONE LAZIO
1 Coccolata a squajo 2 Luquer et inguinion			REGIONE LAZIO
Elevande analcoliche, distillati e liquori	Tipologia		
Sevande analcoliche, distillati e liquori			
Sembus execution Sembus exec			
distillati e liquori 5 Mistra 7 Sambuca romana 9 Sambuca romana 1 Sambuca vecchia della Cicciaria 1 Suddellucio o Viarelli* 1 Suddellucio o Viarelli* 1 Carne di Duola Portina 1 Carne di Duola Portina 1 Carne di Duola Portina 1 Carne di Congiglio leptrio vierbese 1 Carne di Congiglio leptrio di vierbese 1 Carne di C	Bevande analcoliche.		Liquore nocino
8 Sambuca votende della Clociania 9 Sambuca viscribese 10 Bracole sottolio 11 Bresolo di bufala 12 Buddellucci o Varielli 13 Capocollo o Lonza' 14 Came di bovino marenmano 15 Carne di Conglio Deprino vistribese 19 Carne di Conglio Deprino vistribese 10 Carne di Conglio Deprino di Conglio Deprino vistribese 10 Carne di Conglio De			
8 Sambuca vecchia della Ciociaria 9 Sambuca vecchia della Ciociaria 10 Bracole sott folio 11 Bresaola di Unfala 12 Buddellucci o Viarelli 13 Capocolio o Lorza* 14 Carne di bovino maremmano 15 Carne di bovino maremmano 16 Carne di coniglio feprino vierbese 17 Carne di Dovino maremmano 18 Carne di coniglio feprino vierbese 19 Carne di potale Portina 19 Carne di coniglio feprino vierbese 19 Carne di potale protina 19 Carne di coniglio feprino vierbese 19 Carne di potale protina 19 Carne di potale protina 20 Carne di potale protina 21 Coppette (di cavello, suno, bovino)* 22 Fielto di Leonessa* 23 Guanciale* 24 Guanciale de suno, fovino)* 25 Guanciale de Morti Legini al maisle nero* 26 Guanciale de suno di razza Casertana 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicolay)* 28 Lardo del carne di Cievano Romano* 29 Lardo stagionato al maisle nero* 30 Lonebetto della Sabria e del Monti della Laga* 31 Lonebetto o Lorza* 32 Curzane e lorza di sulno di razza Casertana 33 Conzano e lorza di sulno di razza Casertana 34 Mortadella di ravallo* 35 Mortadella di ravallo* 36 Omento di maisle (Beverelli)* 37 Pancetta di salion 38 Panceta tessa di suino di razza Casertana 39 Omento di maisle (Beverelli)* 39 Panceta tessa di suino di razza Casertana 40 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 41 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 42 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 43 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 44 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 45 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 46 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 47 Salane Casellation* 48 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 49 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 40 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 40 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 41 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 42 Salane Casellation del suno (semplice el aromatiche)* 43 Salane Casellation del Salano di Rovalo. 44 Prosciutto di Morti Legini al maisle nero* 45 Salano del Salano del Morti Legini al maisle nero* 46 Salano del Salano del Morti Le	uistillati e liquoli		
9 Sambuca viterbese 10 Bracioles sott oflice 11 Bressola di Dufala 12 Buddellucio Vireili* 13 Capocollo o Lorza* 14 Came di bovino marreminano 15 Came di conglio leprino viterbese 16 Came di conglio leprino viterbese 17 Came di conglio leprino viterbese 18 Came di conglio leprino viterbese 19 Came di Conglio bufals 19 Came di conglio leprino viterbese 10 Copposite dell'anni conglio di con			
10 Bracole sott Cilo 11 Bresacia di Dufala 12 Buddellucci o Viarelli* 13 Capocollo o Lonza* 14 Came di bovino maremmano 15 Came di Dotigla Protina 16 Came di Origlio leprino viterbese 17 Came di pecora secca 18 Capaccio di bufala 19 Coppo livettese, realina)* 20 Coppolette affirmicate di Dufola 21 Capocollo Lonza* 22 Capolette affirmicate di Dufola 22 Capolette affirmicate di Dufola 23 Capocollo Longa* 24 Capocollo Longa* 25 Capocollo Longa* 26 Capocollo Longa* 27 Eletto di Lenoresa* 28 Capaccio di Dufola di Longa di Lo			
12 Buddellucci o Viarelli* 13 Capocollo o Lonza* 14 Carne di bovino marenmano 15 Carne di budia Pontina 16 Carne di conglici leprino viterbese 17 Carne di pecora secca 18 Cappaccio di bufala 19 Coppo tiverbese, reatina)* 20 Copplette affumicate di bufala 21 Coppiette (di cavallo, suno, bovino)* 22 Filetto di Leonessa* 23 Guanciale* 24 Guanciale de Monti Lepini al malale nero* 25 Guanciale de Monti Lepini al malale nero* 26 Guanciale di sulmo di razza Casertana 27 Lardo di Leonessa, di San Nicola* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo del campo di Olevano Romano* 20 Lonebeto Della Sabina e del Monti della Laga* 30 Lonebeto Della Sabina e del Monti della Laga* 31 Lonebeto Della Sabina e del Monti della Laga* 32 Lonebeto Della Sabina e del Monti della Laga* 33 Montadella (comana, di Amatrice ad Accumuli, viterbese)* 34 Montadella (comana, di Amatrice ad Accumuli, viterbese)* 35 Montadella (corvalo* 36 Montadella (corvalo* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta des ad siuno di razza Casertana 39 Pancetta des ad siuno di razza Casertana 30 Montadella (di Rovallo* 31 Prosculto torio d'autale (Prosculto torio d'autale)* 39 Pancetta des ad siuno di razza Casertana 30 Prosculto torio d'autale (Prosculto torio d'autale)* 40 Prosculto torio d'autale (Prosculto torio d'autale)* 41 Prosculto colto d'autale (Prosculto torio d'autale)* 42 Prosculto del Olevino Rovalo (Prosculto della Tuscia)* 43 Salame cotto del vilvino d'Cori			
13 Capacollo o Lonza* 14 Carne di bovion maremmano 15 Carne di outgioli pelprino viterbese 17 Carne di peora secca 18 Capacolo di bufala 19 Cappa (viterbese, reatina)* 20 Cappiette diffirmicate di bufala 21 Coppiette diffirmicate di bufala 21 Coppiette (di cavallo, suino, bovino)* 22 Filetto di Leonessa* 23 Guanciale* 24 Guanciale amatriciano* 25 Guanciale dei Monti Lepini al malale nero* 26 Guanciale dei Monti Lepini al malale nero* 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del canopo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Corento di aniale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta di suino 39 Pancetta di suino 39 Pancetta di suino 39 Pancetta di Sadio di razza Casertana 40 Prosoculto condo Bauletto* 41 Prosoculto condo Bauletto* 42 Propolito di Soli Prochetta Selciana) 43 Prosoculto di Guardono, di Bassiano)* 44 Prosoculto di Guardono, di Bassiano)* 45 Prosoculto di Guardono, di Bassiano)* 46 Prosoculto di Guardono, di Bassiano)* 47 Prosoculto di Guardono, di Bassiano)* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 51 Salamino tuscolaro 52 Salamine li coloriar 53 Salascia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 54 Salascia caloriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 55 Salascia di ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 56 Salascia di ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salascia di ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 58 Salascia di Ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 59 Salascia di ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 50 Salascia di Ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 51 Salascia di Ordanolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secc			
14 Carne di Dovino maremmano 15 Carne di budia Protina 16 Carne di conjiglio leprino viterbese 17 Carne di pecora secca 18 Cappaccio di bufala 19 Coppo (viterbese, reatina)* 20 Coppiette affarmicate di bufala 21 Coppiette (di cavalio, suno, bovino)* 22 Filetto di Leonessa* 23 Guanciale* 24 Guanciale amatriciano* 25 Guanciale di Monti Lepini al maisle nero* 26 Guanciale di Monti Lepini al maisle nero* 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo del campo di Olevano Romano* 20 Lonebetto Cella Sabina e del Monti della Laga* 30 Lonebetto Cella Sabina e del Monti della Laga* 31 Lonebetto Cella Sabina e del Monti della Laga* 32 Lonebetto Cella Sabina e del Monti della Laga* 33 Lonebetto Cella Sabina e del Monti della Laga* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Mortadella di cavallo* 37 Pancetta del suino 38 Pancetta del suino 39 Pancetta del suino 30 Pancetta del suino 30 Pancetta del suino 31 Pancetta del suino 32 Pancetta del soli suno di cazza Casertana 34 Prosciutto conto "Bauleto" Prosciutto conto "Bauleto" Prosciutto conto "Bauleto" Prosciutto conto "Bauleto" Prosciutto conto al vino di Cord" Prosciutto conto al vino di Cordia Prosciutto di Salance			
15 Carre di Dufala Prontina 16 Carre di conglio leprino viterbese 17 Carre di pecora secca 18 Carpaccio di fudia 19 Coppe (viterbese, reatina)* 20 Coppette d'imicate di bufala 21 Coppette d'imicate di bufala 21 Coppette (d'i cavallo, suino, bovino)* 22 Filetto di Lonoessa* 23 Guanciale " 24 Guanciale amatriciano* 25 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 26 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Montadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Montadella di cavallo* 35 Montadella di manzetta maremmana* 36 Omento di maiale (Reverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Parcetta tesa di suino di razza Casertana 39 Parcetta tesa di suino di razza Casertana 39 Parcetta tesa di suino di razza Casertana 39 Parcetta tesa di suino di razza Casertana 30 Montadella di cavallo* 40 Proscutto cuo di Padietto* 41 Porcetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Procetta di Contro di Salatero* 43 Proscutto contro Bauletto* 44 Proscutto contro di suino di razza Casertana 45 Proscutto contro di Salatero* 46 Proscutto contro di Salatero* 47 Proscutto contro di Salatero* 48 Salame ponto contro di suino di Carza Casertana 49 Proscutto contro di Salatero* 40 Proscutto contro di Salatero* 40 Proscutto contro di Salatero* 40 Proscutto contro di Salatero* 41 Proscutto contro di Salatero* 42 Prochetta di Tuscia (Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatarrelli Salatero contro (Salatarrelli Salatarrelli Sa			
16 Carne di conigio leprino viterbese 17 Carne di pecora secca 18 Carpaccio di bufala 19 Coppa (viterbese, reatina)* 20 Copplette affumicate di bufala 21 Copplette affumicate di bufala 21 Copplette (di cavallo, suino bovino)* 22 Filetto di Loonessa* 23 Guanciale 24 Guanciale amatriciano* 25 Guanciale dei Monti Lepini al maisle nero* 26 Guanciale dei Monti Lepini al maisle nero* 27 Lardo (di Loenessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maisle nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (comana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di sultion di razza Casertana 40 Prosciutto di di Vierbo, di Bassiano)* 41 Prosciutto di di Vierbo, di Bassiano)* 42 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 50 Saliameta cicolana* 51 Saliamico tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salisicca di castro dei Volsci' 55 Salsicce secche di siuno di razza Casertana 56 Salsiccia di castro dei Volsci' 60 Salsiccia di fogato di simi (Mazza Casertana) 58 Salsiccia di Castro dei Volsci' 61 Salsiccia di Castro dei Volsci' 61 Salsiccia di Castro dei Volsci' 62 Salsiccia polevanese* 63 Vitellona di Loriana di Arnaseno 64 Vitellona di Lorian			
17 Came di pecora secca 18 Carpaccio di fufale 19 Coppa (viterbese, realina)* 20 Coppiette d'Immicate di bufala 21 Coppiette d'Immicate di bufala 21 Coppiette d'Immicate di bufala 21 Coppiette d'Immicate di bufala 22 Ciente del Consessa* 23 Guanciale matriciano* 25 Guanciale dei Montt Lepini al maiale nero* 26 Guanciale di sumo di razza Casertana 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Montt della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di manzetta maremmana* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tessa stagionata alle arbe al maiale nero* 40 Prosculto crudo "Bautetto" 41 Porchetta di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Olaracino, di Bassiano)* 43 Prosculto (di Guarrino, di Bassiano)* 44 Prosculto cotto al vino di Cori 45 Prosculto di Guarrino, di Bassiano)* 46 Prosculto di Guarrino, di Bassiano)* 47 Salame Castellino* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame passano* 50 Salamella cocciana* 51 Salamico tuscolano* 52 Saldamielli 53 Salsicca di Castro del Monti Lepini al miale nero* 54 Salame Cascellino* 55 Salsicca secche di suino (arazza Casertana) 56 Salsiccia di Castro del Monti Lepini al miale nero* 57 Salsiccia del Castro del Monti Lepini al miale nero* 58 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (resca, conservata e secca)* 59 Salsiccia del Castro del Monti Lepini al miale nero* 60 Salsiccia di Castro del Wolt Lepini al miale nero* 61 Salsiccia del Gastro del Wolt Lepini al miale nero* 62 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (resca, conservata e secca)* 63 Salsiccia del Castro del Wolt Lepini al miale nero* 64 Salsiccia del Castro del Wolt Lepini al miale nero* 65 Salsiccia del Castro del Wolt Lepini al miale nero* 66 Salsiccia del Romoti Lepini al miale nero* 67 Salsiccia del Romoti Lepini al miale nero* 68 Vitell		_	
19 Coppel et affunicate di bufala 21 Coppiette (di cavallo, suino, bovino)* 22 Fielto di Leonessa* 23 Guanciale* 24 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 25 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 26 Guanciale dei suino di razza Casertana 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo dei campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lonzino e lorza di suino di razza Casertana 33 Mortadella di cavalo* 34 Mortadella di cavalo* 35 Mortadella di cavalo* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Parocetta di cavalo* 38 Parocetta esa stagionata alle erbe al maiale nero* 39 Farocetta esa stagionata alle erbe al maiale nero* 30 Parocetta esa stagionata alle erbe al maiale nero* 31 Parocetta di Sabio di razza Casertana 32 Parocetta esa stagionata alle erbe al maiale nero* 33 Parocetta di Sabio di razza Casertana 34 Parocetta (di Viterbo, o Poggio Bustone) 36 Parocetta (di Viterbo, o Poggio Bustone) 37 Prosciuto cotto di Viterbo, o Poggio Bustone) 38 Prosciuto di Guarano, di Bassiano)* 39 Prosciuto di Guarano, di Bassiano)* 40 Prosciuto del Monti Lepini al maiale nero* 41 Protochetta (di Sabiono)* 42 Prosciuto del Monti Lepini al maiale nero* 43 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 44 Salame (Sastellino* 45 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 46 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 47 Salame Sesseche di suino (di razza Casertana 48 Salame paesano* 49 Salame paesano* 40 Saladamirelli 41 Salamico (Salame cotto della Tuscia)* 41 Salamico di Casine del Monti Lepini al maiale nero* 42 Salamico (Salame cotto della Tuscia)* 43 Salame cotto (Salame cotto della Monti Paria il maiale nero* 44 Salamico (Salame cotto della Monti Salamico (Salame cotto della Monti Salamico (Salame cotto del Monti Lepini al maiale nero* 45 Salaciccia del Gasto del Monti Lepini al maiale nero* 46 Salaciccia di Deglad di Monti (Salame cotto della Monti Salamico del Monti Sal		17	
20 Coppiette affumicate di bufala 21 Coppiette (di cavallo, suino, bovino)* 22 Filetto di Leonessa' 23 Guanciale* 24 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero' 25 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero' 26 Guanciale di suino di razza Casertana 27 Lardo (del Leonessa di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano' 29 Lardo sigionato al maiale nero' 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga' 31 Lombetto o Loraza' 32 Lorazino e loraza di sunti di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatice dei Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavalio' 35 Mortadella di cavalio' 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 40 Prosciutto curdo 'Bauletto' 41 Prosciutto curdo 'Bauletto' 42 Prorestato cordo 'Bauletto' 43 Prosciutto cordo 'Bauletto' 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero' 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero' 46 Prosciutto di montagna della Tuscia' 47 Salame 'castellino' 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia' 49 Salame tootto (Salame cotto della Tuscia' 51 Salamino tuscolano' 52 Saldamine la colana' 53 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 54 Salsicca accolana' 55 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 56 Salamina cotto (Salame cotto della Tuscia)' 57 Salamino tuscolano' 58 Salsicca dei dispata di suino (Marezafegato di Viterbo', Paesana da sugo', Semplice) 58 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 59 Salamina colono' 50 Salamela colonan' 51 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 58 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 59 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 60 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 61 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 62 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 63 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 64 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 65 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 66 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 67 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero' 68 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero			
21 Copplette (di cavallo, suino, bovino)* 22 Filetto di Leonessa* 23 Quanciale* 24 Quanciale dei Monti Lepini al maisle nero* 25 Quanciale dei Monti Lepini al maisle nero* 26 Quanciale dei Suino di razza Casertana 27 Lardo dei campo di Olevano Romano* 28 Lardo Gei campo di Olevano Romano* 29 Lardo Salgoinola ol imaliane nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 32 Lorizino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella di cavalio* 34 Mortadella di cavalio* 35 Mortadella di cavalio* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 30 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 31 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 32 Perocetta di sulio di razza Casertana 33 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 34 Prosculto crudo "Bauletto"* 36 Perocetta di Sielo (Porchetta Selciana) 37 Prosculto (di Quarrion ol Bassiano)* 38 Prosculto dei Monti Lepini al maiale nero* 39 Prosculto di Guarrion di Bassiano)* 39 Prosculto dei Monti Lepini al maiale nero* 40 Prosculto dei Monti Lepini al maiale nero* 41 Salame Castellino* 42 Salame costo (Salame cotto della Tuscia)* 43 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 44 Salame sescence di suino di razza Casertana 45 Salame (ascolana) 46 Salsico al colana oli di razza Casertana 47 Salasico ascoche di suino (semplici ed aromatiche)* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 59 Salsicola dei Monti Lepini al maiale nero* 50 Salsoca la colanano di Romata casertana 51 Salsoca la colanano di Romata casertana 52 Salsoca la colanano di Romata casertana 53 Salsoca la colanano di Romata casertana 54 Salsoca percenti di Romata di Romata nero* 55 Salsoca la colanano di Romata casertana 56 Salsoca la colanano di Romata nero* 57 Salsoca la colanano di Romata nero* 58 Salsoca dei Romato di Romata nero* 59 Salsoca dei Romato di Romata nero* 60 Salsoca di Rogato di Monte San Biagoi (fresca, conservata e secca)* 61			
22 Filetto di Leonessa' 23 Guanciale* 24 Guanciale amatriciano* 25 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero' 26 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero' 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Clevano Romano* 29 Lardo salgonato al maiale nero' 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga' 31 Lombetto o Lonza' 32 Lonzino e lonza di sulno di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatice ed Accurruli, viterbese)* 34 Mortadella di cavalio* 35 Mortadella di cavalio* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di sulno di razza Casertana 38 Pancetta tesa di sulno di razza Casertana 39 Pancetta tesa di sulno di razza Casertana 40 Prosciutto crudo "Bauletto" 41 Prosciutto crudo "Bauletto" 42 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 43 Prosciutto (di Guarrino, di Bassiano)* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia' 47 Salame "castellino" 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cioclana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldaminelli 53 Salsicce a cocci suino di razza Casertana 56 Salsiccia al oriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsicce dei Monti Lepini al maiale nero* 59 Salamella cioclana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldaminelli 53 Salsicce acche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al oriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 58 Salsiccia di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 59 Salsiccia di di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 60 Salsiccia di di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di Dafale 62 Salsiccia di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsiccia di Dafale 64 Tordo matto di pagato dei Monti Lepini al maiale nero* 65 Salsiccia di di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 66 Salsiccia di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 67 Salsiccia di Regato dei Monti Lepini al maiale nero* 68 Vitelline di bufala di Amaseno 69 Vitell			
23 Guancialer 24 Guanciale amatricianor 25 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 26 Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero* 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallor* 35 Mortadella di cavallor* 36 Mortadella di manzetta marenmana* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto crudo "Baulettor" 41 Porchetta (di Vierbo, di Bassiano)* 42 Porchetta (di Vierbo, di Bassiano)* 43 Prosciutto (di Guarono, di Bassiano)* 44 Prosciutto (di Guarono, di Bassiano)* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame "castellinor* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicose escehe di suino (i morta para della Tuscia)* 54 Salsicos escene di suino (i morta para della Tuscia)* 55 Salamino tuscolano* 56 Salsicosi di Ordiala di Monte San Bajio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsicoi di Giardo di Monte San Bajio (fresca, conservata e secca)* 58 Salsicos al corriando di Monte San Bajio (fresca, conservata e secca)* 59 Salsicoi di di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 60 Salsicoi di Galso di Monte San Bajio (fresca, conservata e secca)* 59 Salsicoi al di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsicoi al di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsicoi al di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsicoi al di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 64 Salsicos activito (Spaltuccia)* 65 Salsicoi al di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 65 Salsicoi al fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 66 Tordo matto di Zagarolo 77 Ventricino elev			
24 Guanciale del Monti Lepini al maiale nero" 26 Guanciale del Monti Lepini al maiale nero" 27 Lardo (cil Leonessa, di San Nicola)" 28 Lardo del campo di Olevano Romano" 29 Lardo tela San Nicola)" 29 Lardo del campo di Olevano Romano" 20 Lombetto ole della Sabina de del Monti della Laga" 31 Lombetto ole la Sabina de del Monti della Laga" 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (mana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)" 34 Mortadella di cavalio" 35 Mortadella di cavalio" 36 Omento di miale (Beverelli)" 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta (el Viterbo, di Poggio Bustone) 40 Prosciutto crudo "Bauletto"" 41 Porchetta di Selci (Porchetta Selciana) 42 Prosciutto (di Guarrio, di Bassiano)" 43 Prosciutto (di Guarrio, di Bassiano)" 44 Prosciutto del Monti Lepini al maiale nero" 45 Prosciutto del Monti Lepini al maiale nero" 46 Prosciutto del Monti Lepini al maiale nero" 50 Salamela cicolana" 51 Salamino tuscolano" 52 Saldamirelli 53 Salsicce ecche di suino (razza Casertana 56 Salsiccia al corriandolo di Monte San Baigio (fresca, conservata e secca)" 57 Salsiccia del Monti Lepini al maiale nero" 58 Salsiccia di Caralini cromana", Susianella", al Coriandolo, Paesana) 59 Salsiccia di Oriandolo di Monte San Baigio (fresca, conservata e secca)" 50 Salsiccia di Gapto di suino (semplici ed aromatiche)" 50 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fresca, conservata e secca)" 59 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fresca, conservata e secca)" 50 Salsiccia di fegato di suino (semplici ed aromatiche)" 60 Salsiccia di fegato di suino (semplici ed aromatiche)" 61 Salsiccia di fegato di Monte San Baigio (fresca, conservata e secca)" 62 Salsiccia di fegato di suino (semplici ed aromatiche)" 63 Salsiccia di fegato di suino (semplici ed aromatiche)" 64 Salsicia di fegato di suino (semplici ed ar			
26 Guanciale di suino di razza Casertana 27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lordo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (monana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavalio* 35 Mortadella di cavalio* 36 Omento di miaiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tlesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta (ebverelli)* 40 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Prosciutto crudo "Bauletto"* 42 Porchetta di Seici (Porchetta Selciana) 43 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame "Castellino"* 48 Salame paesano* 50 Salamella cioclana* 51 Salarino uscolano* 52 Saldsmirelli 53 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero* 65 Salsiccia di Ola di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Honti Lepini al maiale nero* 66 Salsiccia di Ola di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 58 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 59 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 65 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 65 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 65 Salsiccia di Gapto di Monte San Baigio (fiesca, conservata e secca)* 65 Salsiccia di fegato di suino (Mazza Casertana 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufial di Amaseno 69 Vitellina di bufial di Amaseno 60 Vitellone di tri 70 Zampetti		_	
27 Lardo (di Leonessa, di San Nicola)* 28 Lardo del campo di Olevano Romano* 29 Lardo stagionato al maiale nero* 30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 32 Lorizino e loriza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (di cavallo* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di manzetta maremmana* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta di suino 39 Pancetta di suino 30 Pancetta di suino 30 Pancetta di Salior 41 Porcivetta di Selior (Porchetta Selciana) 42 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 43 Prosciutto crudo "Bauletto" 44 Porcivetta di Selior (Porchetta Selciana) 45 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame "castellino" 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce secche di suino (semplici da dromatiche)* 54 Salsicce secche di suino (semplici da dromatiche)* 55 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 56 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di fogato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 69 Salsiccia di Salsiccia paesana al coriandolo di Monti Lepini al maiale nero* 60 Salsiccia di Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 62 Salsiccia di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 63 Salsiccia di suino (Salpiuccia)* 64 Spalet di suino (Salpiuccia)* 65 Speck di bufala 66 Speck di bufala di suino (Salpiuccia)* 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di tri 70 Zampetti 71 Zauzccine e Salam funnan*			
28. Lardo del campo di Olevano Romano* 29. Lardo stagionato al maiale nero* 30. Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31. Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 32. Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33. Mortadella (cromana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34. Mortadella di cavallo* 35. Mortadella di cavallo* 36. Omento di maiale (Beverelli)* 37. Pancetta di suino 38. Pancetta di suino 39. Pancetta di suino 39. Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40. Prosciutto dei Molti Legini al maiale nero* 41. Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42. Prosciutto dei Monti Legini al maiale nero* 44. Prosciutto dei Monti Legini al maiale nero* 45. Prosciutto di Monti Legini al maiale nero* 46. Prosciutto di montagna della Tuscia)* 47. Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 48. Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49. Salame paesano* 50. Salamella cicolana* 51. Salamino tuscolano* 52. Saldamirelli 53. Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54. Salsicce secche di suino di razza Casertana 56. Salsiccia di Contro dei Monti Lepini al maiale nero* 57. Salsiccia di Castro dei Volsci* 58. Salsiccia di Castro dei Volsci* 59. Salsiccia di Castro dei Volsci* 60. Salsiccia paesana al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 58. Salsiccia di Gapato dei Monti Lepini al maiale nero* 69. Salsiccia di Gapato dei Monti Lepini al maiale nero* 61. Salsiccia di Gapato dei Monti Lepini al maiale nero* 62. Salsiccia di Gapato dei Monti Lepini al maiale nero* 63. Salsiccia di Gapato dei Monti Lepini al maiale nero* 64. Spala di siuno (Spaluccia)* 65. Speck di bufala 66. Tordo matto di Zagarolo 67. Ventricina olevanese* 68. Vitellina di bufala di Amaseno 69. Vitellone di Itri 70. Zampetti 71. Zauzocinie e Salam funnan*			
29 Lardo stagionato al maiale nero" 30 Lombetto della Sabine el del Monti della Laga" 31 Lombetto della Sabine el del Monti della Laga" 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Arnatrice ed Accumuli, viterbese)" 34 Mortadella di manzetta maremmana" 36 Omento di maiale (Beverelli)" 37 Pancetta di suino 38 Pancetta di suino 39 Pancetta di suino 39 Pancetta lessa di suino di razza Casertana 39 Pancetta lessa stagionata alle erbe al maiale nero" 40 Prosciutto cuto d'Bauletto" 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Selai (Porchetta Seldana) 43 Prosciutto di Gold Guarcino, di Bassiano)* 44 Presciutto del Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia)* 47 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 48 Salame paesano* 50 Salamella cicclonar* 51 Salamino tuscolana* 52 Saldamirelli 53 Salsicce Secche di suino (semplici ed aromatiche)* 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero* 56 Salsiccia di Gastro dei Volsci" 60 Salsiccia di Gastro dei Volsci" 61 Salsiccia paesana al siuno di razza Casertana 62 Salsiccia paesana al siuno di Razza Casertana 63 Salsiccia di Gastro dei Volsci" 64 Spalet di suino (Sulnio di Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 65 Speck di bufala 66 Speck di bufala di suino (Sulnio dei Monti Aurunor* 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellona di ularia di Amaseno 69 Vitellone di litri 70 Zampetti 71 Zauzcotnie e Salam funnan*			
30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga* 31 Lombetto o Lonza* 32 Lonzino e Ionza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romans, di Amarice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Omento di maiale (Reverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta lesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta lesa di suino 39 Pancetta lesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta lesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto crudo "Bauletto" 41 Porchetta di Selci (Porchetta Selciana) 42 Prosciutto di vino di Cori* 43 Prosciutto di vino di Cori* 44 Prosciutto di otto di vino di Cori* 45 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino" 48 Salame passano* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 59 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 50 Salsiccia di fegato di suino (Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 51 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 69 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Iri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
31 Lomzheto o Lonza* 32 Lonzino e lonza di suino di razza Casertana 33 Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Omento di miaite (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta desa di suino di razza Casertana 39 Pancetta desa di suino di razza Casertana 39 Pancetta desa di suino di razza Casertana 39 Pancetta desa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto dei Viterbo, di Poggio Bustone) 41 Porchetta di Gil Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Seli (Porchetta Seliciana) 43 Prosciutto di Guarcino, di Bassiano)* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame castellino* 48 Salame costo (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce secche di suino (i razza Casertana 55 Salsicca dei Monti Lepini al maiale nero* 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 60 Salsiccia di Gasto dei Wolsici* 60 Salsiccia di Gasto dei Wolsici* 60 Salsiccia di Gasto dei Wolsici* 61 Salsiccia di Gasto di Sunio (Bazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Gasto dei Wolsici* 63 Salsiccia di Gasto dei Wonti Lepini al maiale nero* 64 Salsiccia di Gasto dei Wonti Lepini al maiale nero* 65 Salsiccia di Gasto dei Monti Lepini al maiale nero* 66 Salsiccia di Gasto dei Wonti Lepini al maiale nero* 77 Salsiccia dei Sarto dei Volsici* 78 Salsiccia dei Sarto dei Volsici* 79 Salsiccia dei Sarto dei Volsici* 70 Salsiccia dei Sarto dei Volsici* 71 Salzicchie e Salam funnan*			
33 Mortadella di cavallo* 34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di cavallo* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 30 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Selci (Porchetta Selciana) 43 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame paesano* 48 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamine tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce Secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicca el coriando di Monti Lepini al maiale nero* 56 Salsicca el coriando di Monti Caraza Casertana 56 Salsicca di Castro dei Volsci* 57 Salsicca di Gastro dei Volsci* 58 Salsicca di Castro dei Volsci* 60 Salsicca di Gastro dei Volsci* 61 Salsicca di Gastro dei Volsci* 62 Salsicca di Gastro dei Volsci* 63 Salsicca di Gastro dei Volsci* 64 Spalla di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Salsicca di Gastro dei Volsci* 66 Salsicca di Gastro dei Volsci* 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellone di Itri 70 Zampetti			
34 Mortadella di cavallo* 35 Mortadella di manzetta maremmana* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta di suino 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Selci (Porchetta Selciana) 43 Prosciutto di di Cario* 44 Prosciutto cotto al vino di Cori* 45 Prosciutto di di Morti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia)* 47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamelia cicolana* 51 Salaiscoe (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gasto dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 63 Salsiccia di Castro dei Volsci* 64 Spalta di suino (Spaltuccia)* 65 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 66 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 67 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 68 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 69 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 63 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 64 Spalta di suino (Spaltuccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*		32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
35 Mortadella di manizetta maremmana* 36 Omento di maiale (Beverelli)* 37 Pancetta di suino 38 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 39 Pancetta des atgionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Selici (Porchetta Selciana) 43 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 44 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia'* 47 Salame "castellino"* 48 Satame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 51 Salamella cicolana* 51 Salamella cicolana* 51 Salamella cicolana* 51 Salasicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicca di di sundo il razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Outala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 61 Salsiccia di fegato di siuno (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia di fogato di siuno (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 63 Salsiccia di fogato di siuno (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Spals di suino (Spalluccia)* 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni 7 Pancetta di suino 3 Pancetta tesa di sulno di razza Casertana 39 Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto cordo "Bauleto** 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Prosciutto colto al vino di Cori* 43 Prosciutto cotto al vino di Cori* 44 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame "Castellino" 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella icolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 61 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 62 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 63 Salsiccia di Salsiccia di Giastro dei Volsci 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzlochie e Salam funnan*			
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni 7 Pancetta tesa di suino di razza Casertana 3 Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 42 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 43 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame passano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 58 Salsiccia di Otastro dei Volsci* 69 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 61 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 62 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 63 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni 88 Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero* 40 Prosciuto roudo "Bauletto** 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 43 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 44 Prosciutto di Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino** 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salsicco (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicco al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 56 Salsiccia di Monti Lepini al maiale nero* 57 Salsiccia di Salsiccia di Gastro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gastro dei Volsci* 61 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 62 Salsiccia a sott'olio (allo strutto)* 63 Salsiccia di Urlala 64 Tordo matto di Zagarolo 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
fresche e loro preparazioni 40 Prosciutto crudo "Bauletto"* 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 43 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 44 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamila cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 56 Salsiccia di coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Dufala 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Castro dei Volsci* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di gegato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 64 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 65 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 66 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 67 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 68 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 69 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia di fegato dei Sulno (Mazzafegato di Vitierbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Arnaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie Salam funnar*			
fresche e loro preparazioni 41 Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone) 42 Porchetta di Selci (Porchetta Selciana) 43 Prosciutto cotto al vino di Cori* 44 Prosciutto cotto al vino di Cori* 45 Prosciutto cotto al vino di Cori* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino** 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Castro dei Volsci* 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Gastro dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia apesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia di suino (Spalluccia)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnar*	Carni (e frattaglie)		
### Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* ### Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* ### Prosciutto cotto al vino di Cori* ### Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* ### Prosciutto di montagna della Tuscia* ### Salame "castellino"* ### Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ### Salame paesano* ### Salame la cicolana* ### Salame totto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ### Salame paesano* ### Salame totto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ### Salame totto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ### Salame paesano* ### Salame totto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ### Salame paesano* ### Salame totto (Salame cotto della Tuscia)* ### Salame paesano* ###	, - ,		
43 Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)* 44 Prosciutto cotto al vino di Cori* 45 Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamielli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsiccia escche di suino (semplici ed aromatiche)* 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Dufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di Castro dei Volsci* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di fegato dei Monti (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
44 Prosciutto del Monti Lepini al maiale nero* 45 Prosciutto di montagna della Tuscia* 46 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino** 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame pesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino (razza Casertana 56 Salsiccia di coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di bufala 58 Salsiccia di castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 64 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 65 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 66 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 67 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 68 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 69 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 60 Salsiccia di Salsiccia di Salsiccia di Cagarolo 60 Tordo matto di Zagarolo 61 Ventricina olevanese* 62 Vitellina di bufala di Amaseno 63 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnar*	preparazioni		
46 Prosciutto di montagna della Tuscia* 47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia di Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
47 Salame "castellino"* 48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 62 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*		45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)* 49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsiccia esceche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di oufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
49 Salame paesano* 50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
50 Salamella cicolana* 51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
51 Salamino tuscolano* 52 Saldamirelli 53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
53 Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana) 54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
54 Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)* 55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
55 Salsicce secche di suino di razza Casertana 56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
56 Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)* 57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
57 Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero* 58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
58 Salsiccia di bufala 59 Salsiccia di Castro dei Volsci* 60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
60 Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero* 61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
61 Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice) 62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
62 Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci* 63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
63 Salsiccia sott'olio (allo strutto)* 64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
64 Spalla di suino (Spalluccia)* 65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
65 Speck di bufala 66 Tordo matto di Zagarolo 67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
67 Ventricina olevanese* 68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*		65	
68 Vitellina di bufala di Amaseno 69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
69 Vitellone di Itri 70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
70 Zampetti 71 Zauzicchie e Salam funnan*			
71 Zauzicchie e Salam funnan*			



		REGIONE LAZIO
Tipologia	Ν°	Prodotto
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	73	Pasta di olive
Condimenti	74	Pestato di olive di Gaeta
Condinienti	75	Salsa all'amatriciana
	76	Salsa balsamica di uva
		Burrata di bufala*
	78 79	Cacio di Genazzano*
	80	Cacio fiore* Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	82	Caciocavallo di Supino*
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	84	Cacioricotta di bufala*
	85	Caciotta dei Monti della Laga*
	86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	87 88	Caciotta di bufala (Pontina)*
	89	Caciotta di mucca* Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	90	Caciotta genuina romana*
	91	Caciotta mista ai bronzi*
	92	Caciotta mista della Tuscia*
	93	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	96	Ciambella di Morolo*
Formaggi	97	Conciato di San Vittore*
	98	Fiordilatte dell'Agro Pontino
		Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
		Formaggio di capra* Gran cacio di Morolo*
		Marzolino e/o Marzolina*
		Pecorino (viterbese, ciociaro)*
		Pecorino ai bronzi*
		Pecorino dei Monti della Laga*
	106	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	107	Pecorino di Amatrice*
		Pecorino di Ferentino*
		Pecorino in grotta del viterbese*
		Pressato a mano*
		Provola di bufala (semplice e affumicata)* Provola di vacca (semplice e affumicata*)
		Provolone vaccino*
		Scamorza appassita - Cacetto di Supino
		Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
		Squarquaglione dei Monti Lepini*
	117	Stracchino di capra*
		Burro di San Filippo
		Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
		Olio monovarietale extra vergine di Ciera
Grassi (burro,	121	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
margarina, oli)		Olio monovarietale extra vergine di Marina
a. ga.ma, on,	_	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
		Olio monovarietale extra vergine di Rosciola Olio monovarietale extra vergine di Salviana
		Olio monovarietale extra vergine di Sarvana Olio monovarietale extra vergine di Sirole
		Actinidia
		Aglio rosso di Castelliri
		Aglio rosso di Proceno
		Arancio biondo di Fondi
		Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
		Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
		Broccoletti sezzesi "sini"
		Broccoletto di Anguillara
		Broccolo romanesco Carciofini sott'olio
Prodotti vegeteli elle	136	
Prodotti vegetali allo		Carciofo di Sezze
stato naturale o		Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
trasformati		Carota di Fiumicino
		Carote di Viterbo in bagno aromatico
		Castagna di Terelle
	143	Castagna rossa del Cicolano
	144	Cece del solco dritto di Valentano

	REGIONE LAZIO		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
7 3 -		Ceci	
		Cicerchia	
		Cicerchia di Campodimele	
		Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)	
		Ciliegia di Celleno	
		Ciliegia Ravenna della Sabina	
		Cipolla di Nepi	
		Cipolla Prossedana	
		Cipolle, peperoni e pere sott'aceto	
		Cocomero Pontino	
		Fagiolina arsolana	
		Fagiolo a carne	
		Fagiolo a pisello	
		Fagiolo a suricchio	
		Fagiolo borbontino	
		Fagiolo cappellette di Vallepietra	
		Fagiolo ciavattone piccolo	
		Fagiolo cioncone	
	163	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
	164	Fagiolo di Sutri	
	165	Fagiolo gentile di Labro	
	166	Fagiolo giallo	
	167	Fagiolo regina di Marano Equo	
	168	Fagiolo solfarino	
	169	Fagiolo verdolino	
		Fagiolone di Vallepietra	
		Fallacciano di Bellegra	
		Farina di marroni	
		Farro	
		Farro dei Monti Lucretili	
		Farro del pungolo di Acquapendente	
		Favetta di Aquino	
		Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
		Fichi sciroppati con nocciole	
		Fichi secchi di Sonnino	
		Finocchio della Maremma viterbese	
		Fragola di Terracina	
		Fragolina di Nemi	
		Lattuga signorinella di Formia	
		Lenticchia di Onano	
		Lenticchia di Rascino	
		Lenticchia di Ventotene	
		Mais agostinella	
		Marmellata di agrumi	
Prodotti vegetali allo		Marmellata di castagne	
stato naturale o		Marmellata di mele al mosto cotto	
	191	Marmellata di uva fragola	
trasformati	192	Marmellata di viscioli	
	193	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
		Marrone Antrodocano	
		Marrone di Arcinazzo Romano	
		Marrone di Latera	
		Marrone segnino	
		Melanzane sott'olio	
		Mentuccia essiccata	
		"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
		Nocciola dei Monti Cimini	
		processed activisms on min	

	REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto	
		Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e	
	202	cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia,	
	203	olive essiccate) Orzo perlato dell'alto Lazio	
		Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
		Patata di Leonessa	
		Patata turchesa	
		Peperone alla vinaccia	
		Peperoni secchi Pera spadona di Castel Madama	
		Pere sciroppate al mosto	
		Pesche o percoche sciroppate	
		Pinolo del litorale laziale	
		Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
		Pomodoro corno di toro	
		Pomodoro fiaschetta di Fondi Pomodoro ovalone Reatino	
		Pomodoro perino di Sperlonga	
		Pomodoro scatolone di Bolsena	
		Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
		Prugna pizzutella di Picinisco	
		Rapa catalogna di Roccasecca	
		Sarzefine di Zagarolo Scorsone o Tartufo d'estate	
		Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
		Tartufo di Campoli Appennino	
		Tartufo dei Monti Lepini	
		Tartufo di Cervara	
Prodotti vegetali allo		Tartufo di Saracinesco	
stato naturale o		Uva da tavola pizzutello di Tivoli Visciolo dei Monti Lepini	
trasformati		Zafferano della Valle dell'Aniene	
	232	Zucchina con il fiore	
		Anse del Tevere	
		Amaretti	
		Amaretti casperiani Amaretto di Guarcino	
		Barachia	
		Bastoni	
		Biscotti	
		Biscotti e ciambelle all'uovo	
		Biscotti sezzesi Biscotto di S. Antonio	
		Biscotto di Sant'Anselmo	
		Bussolani	
	245	Cacchiarelle	
		Caciata di Sezze	
		Caciatella di Maenza	
		Cacione di Civitella S. Paolo Calzone con verdure	
		Canasciunetti	
		Casata pontecorvese	
	252	Castagnaccio	
		Castagne stampate	
		Cavallucci e pigne Ciacamarini	
		Ciambella a cancello	
		Ciambella al mosto	
	258	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza	
		Ciambella all'anice di Veroli	
	260 261	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
Paste fresche e		Ciambella scottolata di Cori	
		Ciambelle al vino	
prodotti della		Ciambelle al vino moscato di Terracina	
panetteria, della		Ciambelle con l'anice	
biscotteria, della		Ciambelle da sposa	
pasticceria e della		Ciambelle del barone Ciambelle di magro di Sermoneta	
confetteria		Ciambelle n'cotte	
		Ciambelle salate	
1	271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)	



	REGIONE LAZIO		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	272	Ciambelline	
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori	
		Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
		Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')	
		Ciammella ellenese	
		Ciammelle d'ova	
		Ciammellocco di Cretone	
		Ciammellone morolano	
		Ciammellono	
		Ciriola romana	
		Crostate visciole di Sezze	
		Crostatino ripieno	
		Crustoli de girgenti	
		Cuzzi di Roviano	
		Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
		Dolce di patate	
		Falia	
		Fave dei morti	
		Ferratelle	
		Fettarelle	
		Fetticciole nere e bianche	
		Fettuccine	
		Fiatoni o Fiaoni	
		Filone sciapo da 1 kg.	
		Frascarelli	
		Frittelli di riso	
		Frittelline di mele di Maenza	
		Frittellone di Civita Castellana	
		Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
		Gliu panettono di Maenza	
		Gnocchetti di polenta Gnocchi de lu contadino	
		Gnocchi di tritello di Valmontone Gnocchi di castagne	
		Gnocchi ricci	
		Gliu sangonato I recresciuti di Maenza	
		Imbriachelle	
		La Copeta Lacna stracciata di Norma	
		Le Crespelle di Maenza	
		Lu Cavalluccio e la Puccanella	
		Mbriachelle al mosto di Cori	
		Maccaruni Gavignanesi	
		Maccheroni	
		Maccheroni a matassa	
		Maccheroni con le noci di Vejano	
		Maltagliati o Fregnacce	
		Mostaccioli	
		Mostarde ponzesi	
		Murzelli	
		Murzitti	
		'Ndremmappi di Jenne	
		Pacchiarotti	
		Pagnottelle di salatuoro di Sezze	
		Palombella	
		Pane cafone	
		Pane casareccio di Lariano	
		Pane casareccio di Lugnola	
		Pane casareccio di Lugriola Pane casareccio di Montelibretti	
	551	p and dadalood at information	

REGIONE LAZIO		
Tinalania	1 440	
Tipologia	N °	Pane con le olive bianche e nere
		Pane con le patate (con purea di patate)
Paste fresche e		Pane di Canale Monterano
prodotti della	335	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
		Pane di Veroli
panetteria, della		Pane integrale al forno a legna
biscotteria, della		Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
pasticceria e della		Pane Latino (Pà Latino) Pangiallo
confetteria		Panicella di Sperlonga
oomonona		Panini all'olio
		Panpapato
		Panpepato
	345	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
		Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
		Pastarelle col cremore
		Paste di viscioli di Sezze
		Pezzetti (Sermoneta)
		Pinciarelle Monticellesi
		i inclarene worthcenesi
	352	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
		Pizza a fiamma
		Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
		Pizza "Bbotata"
		Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
		Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio) Pizza d'ova
		Pizza fritta
		Pizza grassa
		Pizza sucia
	362	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	363	Pizzicotti (Biscotti)
		Pizzicotto (Pasta alimentare)
		Polentini
		Pupazza frascatana
		Quaresimanli Ravioli con crema di castagne
		Ravioli di patate
		Raviolo di San Pancrazio
		Sagne
	372	Salame del re
	373	Salavatici di Roviano
	_	Sciuscella
		Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
		Serpette
		Serpette di Sermoneta
		Serpette di Monte Porzio Catone Sfusellati
		Spaccaregli di Sezze
		Spumette
		Strozzapreti
	383	Struffoli di Sezze e Lenola
	384	Subiachini
		Susamelli
		Tagliatelle di castagne
Dooto francis	387	Taralli Toroitti da Circonti
Paste fresche e	388	Tersitti de Girgenti Terzetti
prodotti della	390	
panetteria, della	391	Tisichelle viterbesi
biscotteria, della	392	
,	393	Torta di ricotta di Sermoneta
pasticceria e della	394	
confetteria	395	
	396	
	397	
		Tortolo di Sezze
	399	<u>'</u>
	400	Tozzetti (di Viterbo) Tozzetti di pasta frolla
	_	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
ı	702	Treesia di dinee di Officiale C. 1 dolo

	REGIONE LAZIO		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	403	Turchetti	
	404	Tusichelle	
	405	Uova stregate	
	406	Zaoiardi di Anagni	
	407	Zippole	
		Abbuticchio	
	409	Carciofo alla matticella di Velletri	
	410	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico	
	411	Ceciarello di Vejano	
Prodotti della	412	Frascategli ciociari	
gastronomia	413	Gricia o Griscia	
gasasnenna	414	Padellaccia	
	415	Pane ammollo	
	416	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza	
	417	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri	
	418	Alici marinate	
	419	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*	
	420	Anguilla del lago di Bolsena	
Preparazioni di pesci,	421	Calamita del lago di Fondi	
molluschi e crostacei e	422	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)	
tecniche particolari di	423	Lattarino del lago di Bracciano	
allevamento degli stessi	424	Tellina del litorale romano	
anovamento aegn eteeer	425	Trippa di mare dell'Isola di Ponza	
	426	Trota reatina	
	427	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza	
	428	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)	
Prodotti di origine	429	Fiordilatte	
•	430	Miele del Monte Rufeno	
animale (miele,	431	Miele di Santoreggia	
prodotti lattiero	432	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina	
caseari di vario tipo		Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*	
		Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
escluso il burro)	435	Ricotta secca*	
	436	Ricotta viterbese	

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	1	Aceto di mele	
	2	Amaretto	
Bevande analcoliche,	<u>3</u>	Amaro Distillato di prugna	
distillati e liquori	5	Essenza di lavanda	
,	6	Vino di mele	
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)	
Birre	8	Birra di Savignone	
	9	Comune argentata ligure, Comune argentata	
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata	
	11	Сорра	
	12 13	Frizze (Grive) Gambetto di maiale, Gambetto	
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)	
	15	Mostardella	
	16	Pancetta	
	17	Paté di lardo	
	_	Pecora brigasca	
		Prosciutta Prosciutta	
Carni (e frattaglie)	20	Prosciutto cotto Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)	
fresche e loro	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli) Salame cotto	
	23	Salame crudo	
preparazione	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero	
	25	Salsiccia	
	26	Salsiccia di Brugnato	
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia	
		Salsiccia di Pignone	
	29 30	Sanguinaccio	
	31	Sopressata Stecchi	
	32	Testa in cassetta (Soppressata)	
	33	Tomaselle	
	34	Vacca cabannina	
	35	Zeraria (Zraria)	
	36	Agliata	
	37 38	Marò Pasta di acciughe	
	39	Pesto (alla genovese)	
0	40	Pesto d'aglio	
Condimenti	41	Salsa di noci	
	42	Salsa di pinoli	
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)	
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)	
	45	Sugo di gherigli	
	46 47	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia) Caciotta (Caciotta di Brugnato)	
	48	Caprino (della Valbrevenna)	
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)	
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)	
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)	
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle	
		Stura, della Val di Vara	
Formaggi	53 54	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime) Giuncata (Zuncà, Giuncà)	
	55	Mozzarella di Brugnato	
	56	Pecorino di malga	
	57	Prescinseua (Quagliata)	
	58	Robiola (della Val Bormida)	
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')	
	60	Sarasso (Sarazzu)	
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime) Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)	
Creani /h	62 63	Butiru (Bitiru, Burro)	
Grassi (burro,	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera	
margarina, oli)	65	Olio extravergine di oliva Arnasca	
Prodotti ve seteli elle	66	Aglio bianco (di Vessalico)	
Prodotti vegetali allo	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato	
stato naturale o	68	Albicocca valleggia	
trasformati	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero	
	70 71	Arancio pernambucco (Portugallo) Asparago violetto (Violetto di Albenga)	
I	_ /	Populago violetto (violetto di Alberiga)	







REGIONE LIGURIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza	
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)	
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana	
		Carota di Albenga	
	76 77	Castagna bodrasca	
		Castagna gabbiana Castagna secca	
		Cavolo broccolo (Lavagnino)	
	80	Cavolo gaggetta	
	81	Chinotto di Savona	
	82	Ciliegia di Castelbianco	
	83	ciliegio durone sarzanese	
	84 85	Cipolla di Pignone Cipolla rossa (genovese, di Zerli)	
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia	
	87	Confettura di frutti di bosco	
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta	
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose	
		Fagiolana di Torza	
		Fagioli bianchi	
	92	Fagiolo borlotto di Mangia	
		Fagiolo cannellino dall'occhio rosso Fagiolo cannellino della Val di Vara	
		Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)	
		Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)	
	97	Fagiolo gianetto	
		Fagiolo lupinaro	
		Fagiolo rampicante basso di Pignone	
		Farina di castagne	
		Fichi figalini neri Fichi rondette	
		Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)	
		Fungo porcino secco	
		Fungo porcino spontaneo	
Prodotti vegetali allo		Grano marzuolo	
stato naturale o		Granturco dall'asciutto, Granun	
trasformati		Limoni di Monterosso	
เาสราธาากสเา		Melanzana tonda (genovese) Melo belfiore	
		Melo bernino	
		Melo bianchetta	
	113	Melo carla	
		Melo musona	
		Melo pipin	
		Melo rugginin	
		Melo stolla Moco delle Valli della Bormida	
		Nocciolo bianchetta	
		Nocciolo codina	
	121	Nocciolo dall'orto	
		Nocciolo del rosso	
		Nocciolo longhera	
		Nocciolo menoia Nocciolo noscella	
		Nocciolo ronchetta	
		Nocciolo savreghetta	
		Nocciolo tapparona	
	129	Nocciolo trietta	
		Olivo Colombaia	
		Olivo Lavagnina	
		Olivo Mortina	
		Olivo Pignola Olivo Razzola	
		Olivo Rossese	
		Olivo Taggiasca	
		Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
	138	Patata cannellina nera, Cannellina	
		Patata di Pignone	
	140	Patata morella, Muella, Muellin-a	
	141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di	
	142	Rovegno, di Torriglia Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
		Patata quarantina gialla, Giana nunda, Giana de masun, Franseize, Franseize de servaesa Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	
		1 q	

REGIONE LIGURIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
1	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio	
		Pesco birindella	
		Pisello (di Lavagna)	
		Pisello nero di l'Ago	
		Pomodoro cuore di bue Radice (di chiavari)	
		Rape	
		Rape di Nasino	
		Rose da sciroppo	
		Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola	
		Sciroppo di rose	
Prodotti vegetali allo		Sciroppo di viole	
stato naturale o	156	Scorzonera	
	157	Susine "balle d'ase" Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto	
trasformati		Susino collo storto	
	160	Susino massina	
		Tartufo	
	162	Violetta di Villanova di Albenga	
	163	Vitigno barbarossa	
		Vitigno crovin	
		Vitigno moscatello di Taggia	
	166	Vitigno scimiscià	
		Zucca di Rocchetta Cengio	
		Zucchino alberello di Sarzana	
		Zucchino genovese Zucchino trombetta	
		Amaretti di Sassello	
		Amaretto di Gavenola	
		Amaretto di Rocchetta, Rocchetta	
		Baci della Riviera (Baci di Alassio)	
	175	Barbagiuai	
	176	Biscette	
		Biscotti del Lagaccio	
		Biscotti di semola di Gavenola	
		Biscotto di Taggia	
		Buccellato	
		Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)	
		Canestrelli di Avosso	
		Canestrelli di castagne	
		Canestrello di Brugnato	
		Canestrello di Taggia	
	187	Castagnole	
	188	Cavagnetto di Brugnato	
		Chinotto candito (di Savona)	
Paste fresche e	190	Ciappe	
prodotti della	191	Corsetti avvantaggiati	
panetteria, della		Corsetti del Levante Ligure Corsetti della Val Polcevera	
		Corsetti della vai Polcevera Cubàite	
biscotteria, della		Farinata (ligure, di ceci)	
pasticceria e della		Farinata (savonese, bianca)	
confetteria		Focaccia	
		Focaccia con pellette d'oliva di Albisola	
	199	Focaccia dolce sarzanese	
	200	Frittelle della Val Bormida	
		Gattafin	
	202		
		Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene	
		Michetta Millogimini	
		Millesimini Nêgie	
	206		
		Pan dei morti	
		Pandolce (genovese)	
		Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
		Pane casereccio (della Val Bormida)	
	212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
		Pane di Triora	
		Pane d'orzo	
		Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
	216	Panèra	

REGIONE LIGURIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
porogra		Panettone con farina di castagne	
	218	Pansarola	
		Pasta sciancà	
		Pinolata	
		Poncrè Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"	
		Quaresimali	
		Ravioli di patate rosse	
		Raviolo alle erbette	
		Raviolo ligure	
		Raviolo magro	
Paste fresche e		Rotelle	
prodotti della		Schiumette Ssciuette	
		Spungata	
panetteria, della		Strozzagatti	
biscotteria, della		Taggioen	
pasticceria e della		Tirotto	
confetteria		Torcetti	
Comettena		Torrone, U Turu'n	
		Torta crescente	
		Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)	
		Torta di nocciole	
		Torta di riso dolce Torta di Torriglia	
		Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan	
		Torta panarello (Panarella)	
		Torta sacripantina	
		Torta scema	
		Torta stroscia	
		Trofie	
		Baciocca	
		Bagnùn d'acciughe	
		Brandaculun	
		Cappon magro Capponata	
		Carne sotto il testo	
		Castagnaccio	
		Cima alla genovese	
		Ciuppìn	
	257	Condigion	
		Coniglio	
		Farinata di zucca	
		Fazzino	
		Focaccia verde	
		Frandura	
		Frittelle di baccalà	
1		Gran pistau	
		Lattughe ripiene	
_ ,		Lisoni	
Prodotti della	268	Lumache	
gastronomia		Mess-ciua Mess-ciua	
		Micotti	
		Pan martin	
	272	Panella	
		Panissa Discalandrea	
1		Pissalandrea Polenta bianca	
		Preboggion	
1	277	Sbira	
	278		
		Scherpada	
		Sgabei	
	281	Stirpada	
	282	Stoccafisso	
		Testaroli Testaroli	
		Torta di riso	
		Torta di riso e porri	
	286	Torta di zucca Torta pasqualina	
	288	Ventre	
	289	Zuppa di muscoli	
L		==pp=================================	





REGIONE LIGURIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso	
Preparazioni di pesci,	291	Cicierello di Noli	
molluschi e crostacei e	292	Gamberetti	
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)	
tecniche particolari di allevamento degli stessi	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)	
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso	
	296	Zerlo di Noli	
Prodotti di origine animale	297	Latte Fresco della Valle Stura	
(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	298	Latte fresco di Marinella	
	299	Miele della Liguria	
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)	

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	Ν°	Prodotto
Ţ. i. i.g. i	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
Bevande analcoliche, distillati	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
e liquori	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
Birre	8	Birra della Valganna
	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat English (%)
		Bresaola affumicata Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
		Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
		Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
		Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese Cuz
	25	Durelli d'oca
		Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppole
		luganega
		Luganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
		Manzo all'olio di Rovato
	33 34	Mortadella di fegato al vin brulè Pancetta con filetto
		Pancetta della bergamasca
		Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d'oca
	38	Petto d'oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
0	41	Prosciuttini della Valtellina
Carni (e frattaglie)	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe Prosciuttino d'oca stagionato
fresche e loro	44	Prosciutto cotto
preparazione	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	46	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d'oca sotto grasso
	49	Salam casalin
	50	Salame con lingua
	51 52	Salame cotto di Quinzano d'Oglio Salame crudo del basso Pavese
	53	Salame da cuocere
	54	Salame della bergamasca
		Salame di Filzetta
	56	Salame di Montisola
	57	Salame di testa
	58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico Salame mantovano
	60 61	Salame mantovano Salame Milano
	62	Salame nostrano di Stradella
	63	Salame pancettato
	64	Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova
	66	Salamina mista
	67	Salamini di capra
	68	Salamini di cavallo
	69	Salamini di cervo
	70 71	Salamini magri o maritati Salsiccia di castrato ovino
	_ / /	Joansicola di castiato 071110

		REGIONE LOMBARDIA
Tipologia	N°	Prodotto
	72	Sanguinaccio o Marzapane
	73	Slinzega bovina
		Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra
	79	Agrì di valtorta
Formoggi	80	Bagoss
Formaggi	81	Bernardo
	82	Branzi Cadolet di capra
	84	Caprino a coagulazione lattica
	85	Caprino a coagulazione rattica
	86	Caprino vaccino
	87	Casatta di Corteno Golgi
	88	Casolet
	89	Casoretta
	90	Crescenza
	91	Fatuli'
	92	Fiorone della Valsassina
	93	Fiurì o Fiurit
	94	Fontal
	95	Formaggella di Menconico
	96	Formaggella della Val Brembana
	97	Formaggella della Val di Scalve
	98	Formaggella della Val Sabbia
	99	Formaggella della Val Seriana
	100	Formaggella della Val Trompia
	101	Formaggella della Valcamonica
	102	Formaggella Tremosine
	103	Formaggio d'Alpe grasso
	104	Formaggio d'Alpe misto
		Formaggio d'Alpe semigrasso
		Formaggio Val Seriana
		Formai de Livign
		Frumagit di Curiglia
		Furmag de Segia
		Garda Tremosine
<u>.</u>		Granone lodigiano
Formaggi		Italico
		Lattecrudo di Tremosine
		Latteria
		Magnoca
		Magro
		Magro di Diatta
		Magro di Piatta
		Mascherpa d'Alpe Matusc
		Moteli
		Nisso
		Nostrano grasso
		Nostrano semigrasso
		Panerone
		Robiola bresciana
		Robiola della Valsassina
		Rosa camuna
		Semuda
		Sta'el
	131	Stracchino bronzone
		Stracchino della Valsassina
	133	Stracchino orobico
		Stracchino tipico
		Strachet
		Tombea
		Torta orobica
		Valtellina scimudin
		Zincarlin
		Zincarlin de Vares
assi (burro, margarina, ol		Burro
,	142	Burro di montagna
		Amarene d'Uschione





REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
		Asparago di Cilavegna
		Asparago di Mezzago
		Castagne secche Cipolla di Brunate
		Cipolla di Sirmide
		Cipolla dorata di Voghera
Prodotti vegetali allo		Cipolla rossa
stato naturale o		Conserva senapata
trasformati		Cotognata
		Fagiolo borlotto di Gambolò
		Farina di grano saraceno
		Farina per polenta della bergamasca Marroni di Santa Croce
		Mostarda di Cremona
		Mostarda di Mantova
		Patata bianca di Oreno
	160	Patata comasca bianca
		Patate di Campodolcino
		Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
		Pisello di Miradolo Terme
Prodotti vegetali allo		Pomella genovese della Valle Staffora Radici di Soncino
stato naturale o		Riso Riso
trasformati		Rosmarino di Montevecchia
แลงเปทาเลแ		Salvia di Montevecchia
	169	Sugolo
		Tartufo
		Tartufo nero
		Zucca mantovana Amaretti di Gallarate
		Anallo di Monaco
		Baci del signore
		Baci di Cremona
		Bertù
		Bisciola
		Biscotin de Prost
		Brasadella (dolce) Braschin
		Brutti e buoni
		Bunbunenn
		Buscel di fich
		Bussolano
		Bussolano di Soresina
		Canünsei de Sant'Antone
		Carpont
		Carcent Casoncelli della bergamasca
		Casoncello di Barbariga
		Castagnaccio
	193	Caviadini
	194	Croccante
		Cupeta
		Dolce Varese
		Fidelin Focaccia di Gordona
		Frittella
		Gnocchi di zucca
		Graffioni
Paste fresche e		Grissini dolci
		Marubini
prodotti della		Masigott Massacia delega a caleta
panetteria, della		Meascia dolce o salata Miccone
biscotteria, della		Nocciolini
pasticceria e della		Pan da cool
confetteria		Pan di segale
Comettena		Pan meìno
		Pane comune
		Pane di pasta dura
		Pane di Can Siro
		Pane di San Siro Pane giallo
I	210	i uno giuno

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	Ν°	Prodotto
	216	Pane mistura
	217	Panettone di Milano
	218	Panun
	219	Pazientini
	220	Pesce d'aprile
	221	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	222	Polenta e uccelli dolce
	223	Resta
	224	Ricciolino
	225	Sbrisolona
	226	Scarpinocc
	227	Schiacciatina
	228	Spongarda di Crema
	229	Tirot
	230	Torrone di Cremona
	231	Torta bertolina
	232	Torta del Donizetti
	233	Torta del paradiso
	234	Torta di fioretto
	235	Torta di grano saraceno
	236	Torta di latte
	237	Torta di mandorle
	238	Torta di S. Biagio
	239	Torta di tagliatelle
Doots from the	240	Torta mantovana
Paste fresche e	241	Torta sbrisolona
prodotti della	242	Tortelli cremaschi
panetteria, della	243	Tortelli di zucca
•	244	Tortello amaro di Castel Goffredo
biscotteria, della	245	Tortionata
pasticceria e della	246	Treccia d'oro di Crema
confetteria	247	Turtel sguasarot
COMEMENTA	248	Ufela
	249	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
Prodotti della	250	Luccio in bianco alla rivaltese
	251	Luccio in salsa alla rivaltese
gastronomia	252	Taroz
	253	Zuppa alla pavese
Dranaraziani di nas-:	254	Alborelle essiccate in salamoia
Preparazioni di pesci,	255	Coregone
molluschi e crostacei e	256	Missoltino
tecniche particolari di	257	Pigo
allevamento degli stessi	258	Tinca al forno di Clusane
Donald-Mildle adatas and	259	Mascarpin de la calza
Prodotti di origine animale	260	Mascarpone artigianale
(miele, prodotti lattiero caseari	261	Miele
di vario tipo escluso il burro)		Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Liquore al cumino
	3	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
Bevande analcoliche,	4	Sapa
distillati e liquori	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
•	6	Vino di visciole
	7	Visner
	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13 14	Carne di pecora Sopravvissana Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
Carni (e frattaglie)	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
fresche e loro	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
preparazione	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26 27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
		Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
		Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
	38	Conserva di pomodori
Condimenti	39 40	Pasta di tartufo bianco Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
Formaggi	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
, Jiiiaggi	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino Recorino in hette
	51 52	Pecorino in botte Raviggiolo
	53	Slattato
	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
Grassi (burro, margarina,	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
oli)	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
'	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63 64	Carciofo violetto precoce di Jesi Cavolfiore "precoce di Jesi"
	65	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	66	Cicerchia
_ ,	67	Cipolla di Suasa
Prodotti vegetali allo	68	Composta di Castagne
stato naturale o	69	Cotognata
trasformati	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
i aoioiiiau	71	Farro "triticum dicoccum"
	72	Germogli di pungitopo sott'olio
I	73	Germogli di tamaro sott'olio





	REGIONE MARCHE			
Tipologia	N°	Prodotto		
	74	Germogli di vitalba sott'olio		
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata		
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna		
	77	Lamponi sciroppati		
	78	Marmellata di bacche di rosa canina		
	79 80	Marmellata di cotogne e radici di cicoria		
	81	Marmellata di fichi della signora Marmellata di more		
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda		
	83	Marmellata di pomodori verdi		
	84	Marrone del Montefeltro		
	85	Marrone di Acquasanta Terme		
	86	Marrone di Roccafluvione		
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta		
Prodotti vegetali allo	88	Mela rozza		
	89	Misto di fine stagione		
stato naturale o	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate		
trasformati	91	Orzo mondo tostato macinato		
	92	Paccucce di Colmurano		
	93 94	Pera Angelica Roveja - Rubiglio - Corbello		
	95	Taccole		
	96	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)		
	97	Tartufo nero estivo (<i>Tuber nestivum vitt.</i>) o Scorzone		
	98	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)		
	99	Visciolata		
	100	Visciole e amarene di Cantiano		
	101	Visciole essiccate		
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole		
		Anicetti		
		Biscotti di mosto		
		Biscottini sciroppati - Biscutin'		
		Bostrengo		
		Calcione di Treia		
		Calcioni di fave fritti Castagnole, Castagnoli		
		Castagnolo al farro		
		Cavallucci		
		Chichiripieno o Chichì		
		Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa		
		Ciambelle all'anice o Anicini		
	115	Ciambellone		
		Cicerchiata		
		Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi		
		Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg		
		Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu		
		Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi Cresciolina		
		Crostata al torrone		
		Crostoli del Montefeltro		
		Fave dei morti		
Dooto fronch		Fristingo – Fristingu – Frestinghe		
Paste fresche e prodotti		Frittelle di polenta		
della panetteria, della		Frustenga		
biscotteria, della	128	Funghetto di Offida		
pasticceria e della		Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico		
confetteria		Maiorchino – Marocchino		
		Pan nociato		
		Pane a lievitazione naturale Pane di Chiaserna		
		Pane di Criaserra Pane di Pasqua di Borgopace		
		Pizza con le noci		
		Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua		
		Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio		
		Quadrelli pelusi		
		Rocciata - Erbata		
	140	Scroccafusi		
		Serpe		
		Sfrappe - Fiocchetti		
		Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti		
		Tacconi - Tacon		
		Tajulin sa la fava alla mondolfese		
		Torrone di fichi – Panetto di fichi Torta di granoturco in graticola		
		Torta di granoturco in graticola Ungaracci - Ungarucci		
	140	Jongaraca - Ongaraca		



REGIONE MARCHE			
Tipologia	N°	Prodotto	
Prodotti della		Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic	
gastronomia	149	Sugo coi toffio è alici - Sugo con toffio alla filoridollese - Sug sai toffi è alic	
Preparazionedi pesci,			
molluschi e crostacei e		Figure 10 to the off selection	
tecniche particolari di		Filetti di trota affumicati	
allevamento degli stessi	150		
Prodotti di origine animale	151	Miele del Montefeltro	
(miele, prodotti lattiero	152	Miele delle Marche	
caseari di vario tipo)	153	Ricotta	
casean di vano lipo)	154	Ricotta salata	

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

Tipologie		REGIONE MOLISE			
2	Tipologia	N°	Prodotto		
A	. •	1			
	Bevande analcoliche				
5	,				
Cocioli (Cigoli)	distillati liquori				
Page					
S. Coppe (Caporfeedo) 9 Cotechino 10 Filetto 11 Gelatina 12 Guarciale (Vrucculare, Vrucculare) 13 Involtini di agnello (Abbuot' di agnello) 14 La Pezzita La Signora 16 La Tobo 17 Magilatelle 18 Mappatelle 19 Magilatele 19 Magilatele					
Particular					
10 Filetto 12 Guardale (Vrucculare) 13 Involtini di agnello) 14 La Pezzata La Signora 16 Lardo 17 Magliatelle 18 Mappatelle 18 Mappatelle 18 Mappatelle 18 Mappatelle 18 Maschia di Guardiaffera 19 Misschia di Guardiafera 19 Misschia					
12 Guanciale (Vrucculeare, Vrucculeare)			Filetto		
13 Involtini di agnello (Abbuori di agnello)		11	Gelatina		
14 La Pezzata					
15			0 \ 0 /		
Total					
17					
18					
19					
Carri e frattaglie fresche e loro 1 Nodi di trippa					
1 2 2 Nod di trippa 2 Nod di trippa 2 Nogligie 2 Nogligie 2 Nogligie 2 Nogligie 2 2 Nogligie 2 2 Nogligie 2 2 Nogligie 2 4 Pallotte 2 5 Prosciutto 2 7 Prosciutto 2 7 Prosciutto 2 2 Nogligie 2 3 3 3 2 3 3 3 3 3	Carni e frattaglie				
Preparazione 22 Nogue 23 Nitriglio 24 Pallotte 25 Pampanella 26 Prosciutto 27 Prosciutto 32 3 Nitriglio 28 Salsiccia di maiale 28 Salsiccia di maiale 29 Salsiccia di maiale 30 Salsicoia di maiale 31 Soppressata 32 Testine di agnelio o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca atesa 37 Ventricina di Montenero di Bisaccia 38 Burrino (Manteca) 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipoliotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Pagioli di Isernia 54 Cipoliotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Pagioli di Isernia 57 Pagiolo Scuro 58 Pagioli os curo 59 Pari dicocco Molise 57 Pagiolo Scuro 58 Pagioli os curo 59 Pari dicocco Molise 56 Pagioli os curo 57 Pagiolo Scuro 58 Pagioli os scurò 58 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 56 Misi lesso 56 Misi lesso 57 Misi ziella 58 Misi lesso 57 Pagiono 58 Pagioli os scurò 58 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 56 Misi lesso 57 Pagiono 58 Pagioli os scurò 58 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 56 Pagioli os scurò 57 Pagiono 58 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 56 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 56 Pagioli os scurò 57 Pagiono 58 Pagioli os scurò 58 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 50 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 50 Pagioli os scurò 59 Pari dicocco Molise 50 Pagioli os scurò 50 Pagioli os scurò		21			
24 Pallotte 25 Pampanella 26 Prosciutto di spalla 28 Salsiccia di fegato di maiale 28 Salsiccia di maiale 29 Salsiccia di maiale 31 Soppressata 32 Testine di apnello o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca atesca 37 Ventricia di Montenero di Bisaccia 38 Burrino (Manteca) 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo 40 Caciocavallo 41 Caciocavallo 42 Caprino 41 Cacio-ficotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatelia 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 47 Seamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centroligie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolia di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro diococo Molise 61 Fungo d'abete 62 Cagilinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais Lesso 66 Mela limorcella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperono rosso 72 Peperono rosso 73 Peperono rosso 74 Peperono rosso 75 Peperono r					
25	preparazione				
Prosclutto 27					
27					
28 Salsicola di maiale 29 Salsicola di maiale 30 Salsicola di maiale 30 Salsicola di maiale 31 Soppressata 31 Soppressata 32 Testine di agnello o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca tessa 37 Ventricina di Montenero di Bisaccia 38 Burrino (Manteca) 39 Cacicoavallo di Agnone 40 Caciocavallo di Agnone 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cenchia 53 Cipola di Isernia 54 Cipollotto 55 Fagiolo bianco 56 Fagiolo bianco 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo bianco 58 Fagiolo bianco 59 Farro dicocco Molise 50 Composta (A Cumposta) 50 Composta (A Cumposta) 50 Fagiolo bianco 50 Fagiolo bi					
29 Salsiccia di maiale 30 Salsiccia di maiale di Pietracatella 31 Soppressata 32 Testine di agnello o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca arrotolata 36 Ventresca arrotolata 37 Ventricina di Montenero di Bisaccia 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo 40 Caciocavallo 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggi 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isemia 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiolo bianco 56 Fagiolo bianco 56 Fagiolo bianco 56 Fagiolo bianco 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicoco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso 71 Pepero					
30 Salsiccia di maiale di Pietracatella 31 Soppressata 31 Soppressata 32 Testine di agnello o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca tesa 37 Ventricina di Montenero di Bisaccia 38 Burrino (Manteca) 39 Cacicoavallo 40 Cacicoavallo di Agnone 41 Cacico-ricotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatellia 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino di Capracotta 46 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Tercia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isernia 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagilol tianco 56 Fagilol di Riccia 57 Fagilo bianco 58 Fagilol souro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso 71 Peperone					
31 Soppressata 32 Testine di agnello o capretto 33 Tocco (Neccia secca) 34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca arrotolata 38 Ventresca arrotolata 39 Ventresca etsa 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo di Agnone 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggi 43 Formaggi 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isemia 53 Cipolla di Isemia 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiol bianco 58 Fagiolo scuro 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso 71					
33 Tocco (Neccia secca)					
34 Torcinelli 35 Ventresca arrotolata 36 Ventresca tesa 37 Ventresca tesa 38 Burrino (Manteca) 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo di Agnone 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino del Matese 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centologlie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isemia 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 59 Farro dicocco Molise 51 Centocco Molise 51 Centocco Molise 52 Cipolla di Lessata 53 Cipolla di Lessata 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 59 Farro dicocco Molise 51 Centocco Molise 51 Centocco Molise 51 Centocco Molise 52 Cipolla di Lessata 53 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiola di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiola scuro 59 Farro dicocco Molise 51 Centocco Molise 51 Centocco Molise 52 Cipollotto 53 Centocco Molise 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiola di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiola di Riccia 57 Fagiolo bianco 59 Farro dicocco Molise 51 Centocco Molise 51 Centocco Molise 52 Centocco Molise 53 Centocco Molise 54 Centocco Molise 55 Centocco Molise 56 Mais lesso 56 Mela limoncella 57 Mela zitella 58 Live curate, Olive all'acqua e sale 59 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso 72 Centocco 72 Centocco 73 Centocco 74 Centocco 74 Centocco 74 Centocco 74 Centocco 74 Centocco 75 Centoc		32	Testine di agnello o capretto		
35		33			
36					
37 Ventricina di Montenero di Bisaccia 38 Burrino (Manteca) 39 Caciocavallo 40 Caciocavallo di Agnone 41 Cacio-ricotta 42 Caprino 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isernia 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiol di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais Iesso 66 Mela zitella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase					
Surrino (Manteca) 39					
Territoria Caciocavallo Adaptione					
Formaggi			` '		
Formaggi Formaggi Formaggi di Pietracatella 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isernia 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagiolo di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais Iesso 66 Mela zitella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
## Formaggi 43 Formaggio di Pietracatella 44 Mozzarella di vacca 45 Pecorino del Matese 46 Pecorino di Capracotta 47 Scamorza molisana 48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isernia 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 53 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais Iesso 66 Mela iimoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso		41			
44 Mozzarella di vacca		42			
45 Pecorino del Matese	Formaggi				
46	r omaggi				
47 Scamorza molisana					
48 Stracciata 49 Treccia di Santa Croce di Magliano 50 Castagne 51 Centofoglie (Scarola venafrana) 52 Cicerchia 53 Cipolla di Isernia 54 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 65 Mais Iesso 66 Mela Iimoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
49 Treccia di Santa Croce di Magliano					
50					
51 Centofoglie (Scarola venafrana)					
53 Cipolla di Isernia		51	· ·		
S4 Cipollotto 55 Composta (A Cumposta) 56 Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
55					
Fagioli di Riccia 57 Fagiolo bianco 58 Fagiolo scuro 59 Farro dicocco Molise 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 53 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
57					
Prodotti vegetali allo Stato naturale o trasformati 63 Lenticchia 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Peperone rosso 71 Peperone rosso 59 Fagiolo scuro 59 Fario dicco 50 Fichi secchia 50 Chicago 50					
Prodotti vegetali allo					
Prodotti vegetali allo 60 Fichi secchi 61 Fungo d'abete 62 Gallinaccio 63 Lenticchia 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
Prodotti vegetali allo					
stato naturale o trasformati 63	Drodotti vogotali alla		Fungo d'abete		
trasformati 64 Lessata 65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
65 Mais lesso 66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso	stato naturale o				
66 Mela limoncella 67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso	trasformati				
67 Mela zitella 68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
68 Live curate, Olive all'acqua e sale 69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
69 Origano 70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
70 Patata lunga di S. Biase 71 Peperone rosso					
71 Peperone rosso					
72 Peperoni sottaceto (Paparolesse)			Peperone rosso		
	I	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)		





		REGIONE MOLISE
Tipologia	N°	Prodotto
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
Prodotti vegetali allo stato	77	Prataiolo
naturale o trasformati	78 79	Scorzone Tartufa higgs
	80	Tartufo bianco
	81	Abbotta pezziende Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocrozzo
	97 98	Confetti ricci
		Cuori frolli Ferratelle
		Fiadone (R Sciatun)
		Frascatielle
		Friselle
		Fusilli
		La Pia
		Le Nocche
		Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
Paste fresche e		Ostie
		Pagnottini (Pagnuttoine)
prodotti della		Pan di spagna
panetteria, della		Pan dolce
biscotteria, della		Pandolce del Molise
		Pane casareccio
pasticceria e della		Pannocchio
confetteria		Parrozzo molisano (Pane rozzo)
		Pasta imperiale Pasta reale
		Pepatelli Pepatelli
		Pezzènde (pzzen't)
		Pigna (Buccellato, Piccillato)
		Pizza al pomodoro
		Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
		Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
		Pizza scimia
		Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
		Riso con il latte
		Rococò
		Rosachitarre (Rosacatarre)
		Sagnetelle
		Sanguinaccio
		Savoiardi
		Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
		Scattone (Tassa, Ru Scattone)
		Scurpelle di Belmonte (is) Soffio
		Staielle
		Strufoli
		Tacconelle (Taccozze)
	142	
	143	Tagliolini







REGIONE MOLISE			
Tipologia	N°	Prodotto	
	145	Torrone del Papa	
	146	Tozzetti	
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')	
	148	Zeppole	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele	
	150	Baccalà e cavolfiore arracanato	
Preparazione di	151	Cannolicchio	
pesci, molluschi,	152	Gattuccio (A Cagnole)	
•	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)	
crostacei e tecniche	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)	
particolari di	155	Scapece	
allevamento degli	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)	
•	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)	
stessi	158	Trota fario	
	159	Vongola comune	

REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1	Bicerin	
	2	Garus susino	
Bevande analcoliche.	3	Liquori di erbe alpine	
,	4	Nocciolino di Chivasso	
distillati e liquori	5 6	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte Ratafià	
	7	Rosolio	
	8	Vermut o Vermouth	
	9	Agnello biellese	
	10	Agnello sambucano	
	11	Bale d'aso	
	12	Batsoà	
	13	Bergna	
	14	Bisecon (Bisecun)	
	15 16	Bondiola Bovino piemontese	
	17	Bresaola della Val d'Ossola	
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)	
		Cappone di Monasterolo di Savigliano	
	20	Cappone di Morozzo	
	21	Cappone di San Damiano d'Asti	
	22	Cappone di Vesime	
	23	Capretto della Val Vigezzo	
	24	Carn seca	
	25	Castrato biellese	
	26	Coniglio grigio di Carmagnola	
	27 28	Coppa cotta bieleisa Cotechino	
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)	
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato	
	31	Frisse (Fresse) o Grive	
	32	Galantina	
	33	Gallina bianca di Saluzzo	
	34	Gallina bionda piemontese	
	35	L'mlon	
	36	Lardo	
	37	Lingua di bovino cotta	
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)	
	39 40	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo) Mica	
carni (a frattaglia)	41	Mocetta	
carni (e frattaglie)	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)	
fresche e loro	43	Mortadella ossolana	
preparazione	44	Mustardela	
	45	Paletta	
	46	Pancetta con cotenna	
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)	
	48	Prosciutto cotto	
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa	
		Prosciutto crudo della Valle Gesso	
	52	Prosciutto montano della Val Vigezzo Rane delle risaie piemontesi	
	53	Salame cotto	
	54	Salame d'asino	
	55	Salame del cios	
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava	
	57	Salame di cavallo	
	58	Salame di cinghiale	
	59	Salame di giora	
	60	Salame di patate	
	61	Salame di testa o cupa	
	62 63	Salame di trippa Salame di turgia	
	64	Salame di lurgia	
	65	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)	
	66	Salame nobile del Giarolo	
	67	Salamet o Salametto casalingo	
	68	Salami aromatizzati del Piemonte	
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca	
	70	Salsiccia al formentino	
	71	Salsiccia di Bra	
İ	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi	

Tipologia	REGIONE PIEMONTE			
73 Salsicica di riso 74 Sanquinacci 75 Testa in cassetta 76 Volinic 76 Volinic 77 Bagna cauda 78 Bagna cauda 79 Ba	Tipologia	N°	Prodotto	
75 Testa in cassetta Tolium Tol			******	
76		74	Sanguinacci	
77 Bagne acuda 78 Bagnet ros 79 Bagnet verd 79 Bagnet verd 79 80				
78 Bagnet ros				
79 Bagnet verd 81 Mostarda di mele 81 Mostarda di mele 81 Mostarda di mele 82 Beddo 82 Beddo 83 Bedgia 84 Bettelmat 85 Boves 86 Caprino della Val Vigezzo 86 Caprino della Val Vigezzo 86 Caprino della Val Vigezzo 87 Caprino matikio pieroniche 88 Caprino matikio pieroniche 89 Caprino valessiano o Crava 90 Casa di Eliva (Torna di Eliva o Casale de Eliva o Tourno de caso) 91 Ceviri di Coazze 92 Civrin della Val Chiusella 93 Formaggio a crossat rossas 94 Formaggio a crossat rossas 95 Formaggio a crossat rossas 96 Formaggio a crossat rossas 97 Mostaro della Val Borbera 98 Maccagno Maccagno Maccagno Maccagno Maccagno della Val Borbera 99 Mostaro della Val Bo				
80 Mostarda di mele	0			
81 Mostarda divus o Cognà	Conaimenti			
82 Beddo 84 Betteinat 85 Boves 86 Caprino della Val Vigezzo 87 Caprino tallaco piemontese 88 Caprino della Val Vigezzo 87 Caprino tallaco piemontese 88 Caprino presamico piemontese 89 Caprino valesaria o Crava 90 Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Tourno de caso) 91 Cevrin di Cozozae 92 Civrin della Val Chiusella 93 Formaggio a rosta rossa 94 Formaggio a rosta rossa 95 Formaggio a rosta rossa 96 Formaggio a rosta rossa 96 Formaggio a rosta rossa 96 Formaggio a rosta rossa 97 Modicana della Val Borbera 98 Monicabre 99				
83 Beggia 84 Bettelmat 85 80 wes 86 Caprino della Val Vigezzo 87 Caprino della Val Vigezzo 87 Caprino latitico piemontese 88 Caprino presemico piemontese 89 Caprino valsesiano o Crava 80 Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Eliva o Tourno de caso) 91 Cevrin di Cosazze 92 Civrin di Bava (Toma di Elva o Casale de Eliva o Tourno de caso) 91 Cevrin di Cosazze 92 Civrin di Cosazze 93 Cevrin di Cosazze 94 Cevrin di Cosazze 95 Civrin di Bava (Bava Casale de Eliva o Tourno de caso) 96 Casa di Elva di Cosa di Cevrin di Cosazze 96 Cevrin di Cosazze 97 Moltana della Val Borbera 98 Montegranero 99 Montegr				
84 Beteinat 85 80ves 86 20prino della Val Vigezzo 87 2aprino tattico piemontese 88 2aprino tattico piemontese 89 2aprino presamico piemontese 80 2aprino presamico p				
86				
87		85	Boves	
88 Caprino presamico piemontese		86	Caprino della Val Vigezzo	
89				
90 Caso di Eliva (Toma di Eliva o Casale de Eliva o Toumo de caso) 91 Cevin di Coazze 92 Civrin della Val Chiusella 93 Formaggio a crosta rossa 94 Formaggio a crosta rossa 95 Gloda 96 Maccagno o Maccagn 97 Mollana della Val Borbera 98 Montebore 99 Montegranero 100 Motta 101 Murianengo o Moncenisio 102 Murtarat 103 Nostrale d'alpe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Alba 107 Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma di Calle 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Canca canavesano asciutto 119 Tomino canavesano resco 120 Tomino del Paulus 121 Toma biel Isaluzzesi 122 Tomino del Paulus 123 Toma del Calle 134 Toma docella (Sairass) di Sultavesi 135 Toma di Calle 136 Toma di Calle 137 Tometto o Turnet 138 Tomino canavesano resco 120 Tomino del Rivalta 124 Tomino della Valusesia 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino della Valusesia 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino del So Gia Gora 125 Tomino di Rivalta 126 Tomino di Rivalta 127 Tomino di Rivalta 128 Toma di Sordevolo 129 Tomino di Rivalta 129 Turna di Boscolasco 130 Turna mola 131 Vaciarin 132 Mario di Coraglio 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Molino del Tortti 136 Apurcole 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trodarello 139 Antipasto piemontese 141 Aparago saracene si Vinchio				
91 Cevin di Coazze				
92 Currin della Val Chiusella 93 Formaggio a crosta rossa 94 Formaggio del reno 95 Gloda 96 Maccagno o Maccagno 97 Mollana della Val Borbera 98 Montebore 99 Monteparene 100 Molta 101 Murianengo o Moncenisio 102 Murtarat 103 Nostrale d'alpe 104 Paglierina 106 Robbiel d'Alba 107 Paglierina 107 Robbiel di Cocconato 107 Serrass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Soia (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma di Calle 116 Toma di Lanzo 117 Toma di Lanzo 117 Toma di Lanzo 117 Toma di Calle 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano resco 120 Tomino del Palle Valuesia 121 Tomino delle Vallesia 122 Tomino del Palles 122 Tomino del Palles 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino del Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino del Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Soia (Sora Soera) 125 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Sordevolo 126 Tomino di Brodera 127 Tomino di Rivalta 128 Tuma di Bossolasco 128 Tomino di Rivalta 129 Tuma di Bossolasco 131 Vaciarin 131 Vaciarin 132 Mario di Trodrello 133 Anjie di Caraglio 134 Agii di Caraglio 135 Agii di Caraglio 136 Agii di Trodrello 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Agii di Trodrello 139 Anjipasto piemontese 141 Asparago santenese 141 Asparago saraene 141				
93 Formaggio a crosta rossa				
Formaggio del fieno 95 Giodo 96 Maccagno o Macagn 97 Moliana della Val Borbera 98 Montebore 99 Montebore 99 Montebore 99 Montebore 99 Montegranero 90 Portegranero 90				
95 Gloda 96 Maccagno o Macagn 97 Mollana della Val Borbera 98 Montebore 99 Montegranero 100 Mutraianergo o Moncenisio 101 Mutraianergo o Moncenisio 102 Mutraianergo o Moncenisio 103 Nostrale d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d' Alba 106 Robiola d' Alba 106 Robiola d' Alba 107 Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'aleggio 112 Toma biellese 113 Toma del lat brusc o blanca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometo o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del lo Vall Saluzzesi 121 Tomino del Natata 122 Tomino del Sorasolado 123 Tomino di Si Silacono di Boves 125 Tomino di Rivatta 126 Tomino di Sordevolo 127 Toum di Brossolasco 128 Tomino di Sordevolo 129 Tuma di Bossolasco 130 Aguino di Cuneo 141 Agia di Caraglio 153 Aglio di Molino dei Totti 154 Aparago santenese 154 Aparago saraenea di Vinchio 155 Aparago saraenea do Vinchio 156 Aparago saraenea do Vinchio				
Mollana delia Val Borbera 98 Montepranero 100 Motta 101 Murianengo o Moncenisio 102 Murtarat 103 Nostrale d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Alba 107 Seriolas (Sairassy) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma aigra 111 Toma d'alipeggio 112 Toma biellese 113 Toma del lat brusc o bianca alpina 114 Toma d'ella Valtessia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino del Del Tumet 120 Tomino del Palucco 121 Tomino del Palucco 122 Tomino del Palucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Sciacomo di Boves 125 Tomino di Sordevolo 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma d' Bassilas 131 Tuma d' Bassilas 131 Toma d' Bassilas 132 Tomino del Sordevolo 132 Tomino di Sordevolo 133 Tuma mola 134 Tuma d' Bassilas 135 Tuma d' Bassilas 136 Tuma mola 137 Maria d' Bassilas 138 Maria d' Bassilas 139 Maria d' Bassilas 130 Maria d' Bassilas 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Adicidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino del Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarelio 139 Antipasto piemontese 144 Asparago sarakenese 145 Asparag				
98 Montebore 99 Montespranero 100 Motta 101 Murianego o Moncenisio 102 Muriarat 103 Mostrale d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Aba 107 Robiola d'Aba 108 Robiola d'Accorato 109 Spress 110 Toma aigra 111 Toma d'alipeggio 112 Toma biellese 113 Toma del lait brusc o bianca alpina 114 Toma del lait brusc o bianca alpina 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Turnet 118 Tomino canavesano resco 120 Tomino del Dalla Sulzzesi 122 Tomino del Tollacco 123 Tomino del Tollacco 123 Tomino del Tollacco 125 Tomino del Tollacco 126 Tomino del Sciacomo di Boves 125 Tomino di Sciacomo di Boves 125 Tomino di Scronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sciacomo di Boves 127 Tomino di Boscolacco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 131 Vaciarin 132 Aglio di Caraglio 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino del Torti 136 Ajucche 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 142 Aparagi sarageo saraceno di Vinchio 142 Aparagi sarageo saraceno di Vinchio 142 Aparagi sarageo saraceno di Vinchio 142 Aparagi saraceno di Vinchio 142 144		96	Maccagno o Macagn	
99 Montegranero 100 Motra 101 Murianengo o Moncenisio 102 Muriarat 103 Nostrale d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Alba 107 Seirisas (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma del lat brusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Celle 117 Tometo enavesano resco 118 Tomino del Naviscas 119 Tomino del Naviscas 119 Tomino del Naviscas 119 Tomino del Naviscas 120 Tomino del Naviscas 121 Tomino del Naviscas 122 Tomino del Talucco 121 Tomino di Sciacomo di Boves 122 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Scrievolo 126 Tomino di Scrievolo 127 Tomino di Scrievolo 128 Tomino di Scrievolo 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Aglio di Caraglio 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Alpiscoca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarelio 139 Antipasto piemontese 144 Asparago saratenese 145 Asparago saraten		97	Mollana della Val Borbera	
100 Motta 101 Murianengo o Moncenisio 102 Murtarat 103 Nostrate d'alpe 104 Pagierina 105 Robiola d'Alba 105 Robiola di Cocconato 107 Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma del lati brusc o bianca alpina 114 Toma del lati brusc o bianca alpina 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino del Nati Isaluzzesi 122 Tomino del Nati Isaluzzesi 123 Tomino di Sordevolo 126 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tomino di Sordevolo 129 Tomino di Sordevolo 120 Tomino di Sordevolo 121 Tomino di Sordevolo 122 Tomino di Sordevolo 123 Tomino di Sordevolo 124 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Surro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Molino del Totti 136 Ajucche 137 Albiocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 141 Asparago saratenese 142 Asparago saratenese 142 Asparago saratenese 141 Asparago saratenese 142 Asparago saratenese 141 Asparago saratenese 142 Asparago saratenese 142 Asparago saratenese 143 Asparago saratenese 144 Asparago saratenese 145 Asparago saratenese 1				
101 Murianengo o Moncenisio 102 Murtarat 103 Nostrale d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Alba 107 Seriass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpegglio 111 Toma del latt brusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 116 Toma di Lanzo 117 Tometio o Turnet 118 Tomino canavesano asciutto 118 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del Patil Saluzzesi 122 Tomino del Rulla Saluzzesi 123 Tomino di Sola (Sora, Soera) 124 Tomino di Sola (Soera, Soera) 126 Tomino di Sola (Soera, Soera) 127 Tomino della Valsesia 128 Tomino di Robio 128 Tomino di Robio 129 Tomino della Valsesia 130 Tomino della Valsesia 140 Tomino della Valsesia 141 Tomino della Valsesia 142 Tomino della Valse 142 Tomino della Valse 143 Tomino di Robio 144 Tomino di Sola (Soera, Soera) 144 Asparago santenese 145 Asparago santenese 145 Asparago san				
102 Murtarat 103 Nostrae d'alipe 104 Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola di Cocconato 107 Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma algra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma del lail brusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino della Valli Saluzzesi 122 Tomino del Valli Saluzzesi 122 Tomino del Ruduca 123 Tomino di Ruduca 124 Tomino di Ruduca 124 Tomino di Ruduca 125 Tomino di Ruduca 126 Tomino di Ruduca 127 Tomino di Ruduca 128 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tomino di Sordevolo 129 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tomino di Sordevolo 129 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tomino di Sordevolo 129 Tomino di Sordevolo 120 Tomino di Sordevolo 121 Tomino di Sordevolo 122 Tomino di Sordevolo 123 Tomino di Sordevolo 124 Tomino di Sordevolo 125 Tomino di Sordevolo 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma di trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio 143 Asparago saraceno di Vinchio 144 Asparago saraceno di Vinchio 144 Asparago sa				
103 Nostrale d'alpe Paglierina 105 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Alba 106 Robiola d'Cocconato 107 Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese 108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma aigra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma della tibrusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 116 Toma della Valsesia 117 Toma della Valsesia 118 Tomina della Valsesia 119 Tomino della Valsesia 119 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino della Valle Saluzzesi 121 Tomino della Valle Saluzzesi 122 Tomino della Valle Saluzzesi 122 Tomino di Rousca 123 Tomino di Rousca 124 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 127 Toumin dal mel 128 Tuma d'tarausela 129 Tuma d'tarausela 129 Tuma d'tarausela 129 Tuma d'tarausela 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia d' Cuneo 134 Agilo di Caraglio 135 Agilo di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago saraceno di Vinchio 140				
104				
105				
Formaggi				
108 Sola (Sora, Soera) 109 Spress 110 Toma aigra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma del lat brusc o bianca alpina 114 Toma del lat brusc o bianca alpina 115 Toma del Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometio o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino del I Saluzzesi 122 Tomino del I Valli Saluzzesi 122 Tomino del I Saluzzesi 123 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 127 Toumin dal mel 128 Tuma di Bossolasco 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 32 Actinidia di Cuneo 33 Aglio di Molino dei Torti 34 Aglio di Molino dei Torti 35 Aglio di Molino dei Torti 36 Ajlucche 37 Albicocca tonda di Costigliole 38 Amarena di Trofarello 39 Antipasto piemotese 41 Asparago saraceno di Vinchio	F			
109 Spress 110 Toma ajgra 111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma dellese 113 Toma dellese 114 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 115 Toma della Valsesia 116 Toma di Celle 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino del Talucco 123 Tomino del Talucco 123 Tomino del Rivalta 124 Tomino di Sciacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 127 Tomino di Mel mel 128 Tuma di Tuma del Mossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Surro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino del Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Amparagi 140 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio 141 142	Formaggi			
110 Toma ajgra				
111 Toma d'alpeggio 112 Toma biellese 113 Toma biellese 113 Toma della lait brusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino dell' Falucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 127 Tomin di mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi saraceno di Vinchio 140				
112 Toma biellese 113 Toma del lait brusc o bianca alpina 114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino del bot 121 Tomino del Ie Valli Saluzzesi 122 Tomino del Ialucco 123 Tomino di Sironsella (Chivassotto) 124 Tomino di Sordevolo 125 Tomino di Sordevolo 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin Grassi (burro, margarina, oli) 132 Actinidia di Cuneo 133 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 140 Asparago santenese 141 Asparago saraceno di Vinchio				
113 Toma dell alt brusc o bianca alpina				
114 Toma della Valsesia 115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino del Ievalli Saluzzesi 123 Tomino del Rivalta 124 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Soransella (Chivassotto) 126 Tomino di Soralevolo 127 Tomino di Soralevolo 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma 'd trausela 129 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Aglio che 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago santenese 140 Asparago saraceno di Vinchio 100				
115 Toma di Celle 116 Toma di Lanzo 117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino dell Talucco 123 Tomino di Suriata 124 Tomino di Suriata 124 Tomino di Suriata 125 Tomino di Suriata 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Vaciarin 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio 145 Asparago saraceno di Vinchio 146 Asparago saraceno di Vinchio 147 Asparago saraceno di Vinchio 147 Asparago saraceno di Vinchio 148 Asparago saraceno di Vinchio 148 Asparago saraceno di Vinchio 148 Asparago saraceno di Vinchio 149 140				
116				
117 Tometto o Tumet 118 Tomino canavesano asciutto 119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino del Valli Saluzzesi 122 Tomino del Valli Saluzzesi 122 Tomino del Palucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 132 Burro di montagna 133 Actinida di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago santenese 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio				
119 Tomino canavesano fresco 120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino del Talucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Sardevolo 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio				
120 Tomino del bot 121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino del Talucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio 142 Asparago saraceno di Vinchio		118	Tomino canavesano asciutto	
121 Tomino delle Valli Saluzzesi 122 Tomino del Talucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di Sciacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago saraceno di Vinchio 140 Asparago saraceno di Vinchio				
122 Tomino del Talucco 123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 127 Tomin del Mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
123 Tomino di Rivalta 124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 141 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio				
124 Tomino di S. Giacomo di Boves 125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio				
125 Tomino di Saronsella (Chivassotto) 126 Tomino di Sordevolo 127 Tomino di Sordevolo 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin		404	Tambina di O. Cianana di Dana	
126 Tomino di Sordevolo 127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Burro di montagna 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
127 Toumin dal mel 128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 32 Burro di montagna 132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
128 Tuma 'd trausela 129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin				
129 Tuma di Bossolasco 130 Tuma mola 131 Vaciarin 132 Rurro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago saraceno di Vinchio 130 Asparago saraceno di Vinchio				
131 Vaciarin		129	Tuma di Bossolasco	
132 Burro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
132 Surro di montagna 133 Actinidia di Cuneo 134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Armarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio	0 '"	131	Vaciarin	
134 Aglio di Caraglio 135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
135 Aglio di Molino dei Torti 136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 135 Agricologica 141 Asparago saraceno di Vinchio 136 Agricologica 137 Asparago santenese 138 Agricologica 139 Asparago santenese 130 Agricologica 130 Adricologica 130 Adricologica 130 Agricologica 130 Adricologica 13				
136 Ajucche 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 130 Asparago saraceno di Vinchio 130				
137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 137 Albicocca tonda di Costigliole 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago santenese 141 Asparago saraceno di Vinchio 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 139 Antipasto piemontese 140 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 139 130				
138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 138 Amarena di Trofarello 138 Amarena di Trofarello 138 Amarena di Trofarello 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio 141 142 142 143				
Prodotti vegetali allo stato naturale o 139 Antipasto piemontese 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
Prodotti vegetali allo stato naturale o 140 Asparagi 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio				
stato naturale o 141 Asparago santenese 142 Asparago saraceno di Vinchio	Prodotti vegetali allo			
Stato Haturale 0 142 Asparago saraceno di Vinchio	_			
	trasformati			



	REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto		
1	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida		
	145	Carciofo della Valtiglione		
		Cardo avorio di Isola d'Asti		
		Cardo bianco avorio di Andezeno		
		Cardo gobbo di Nizza Monferrato		
		Carota di San Rocco Castagnaretta		
		Castagne Cavolfiore di Moncalieri		
		Cavolo verza di Montalto Dora		
		Cavolo verza di Settimo Torinese		
		Cece		
	155	Cicoria pan di zucchero casalese		
	156	Ciliegia bella di Garbagna		
		Ciliegie di Pecetto		
		Ciliegia precoce di Rivarone		
		Cipolla bionda astigiana		
		Cipolla di Leinì		
		Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia		
		Cipolla piatlina bionda di Andezeno Cipolla rossa astigiana		
		Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia		
		Cipolline di Ivrea		
		Fagiolana della Val Borbera		
		Fagiolo bianco di Bagnasco		
		Fagiolo della Villata		
	169	Fagiolo di Saluggia		
		Farine alimentari della Valle Vermenagna		
		Farina per polenta tradizionale di Langa		
		Fragola cuneese		
		Fragola profumata di Tortona		
		Fragole di San Raffaele Cimena		
		Fragolina di San Mauro Torinese Funghi delle vallate piemontesi		
		Grano saraceno		
		Insalatina di Castagneto Po		
		Lattughino di Moncalieri		
		Marrone della Val Pellice		
	181	Melanzana violetta casalese		
	182	Mele autoctone del Piemonte		
		Mele del Piemonte		
		Meloni di Isola S. Antonio		
		Patata piatlina della Valle Grana		
Design Control of the		Patata quarantina bianca genovese		
Prodotti vegetali allo		Patate di Entracque		
stato naturale o		Patate di montagna Patate di pianura		
trasformati		Peperone Cuneo		
		Peperone di Capriglio		
		Peperone quadrato d'Asti		
		Peperoni di Carmagnola		
	194	Pera madernassa		
		Pere delle Valli di Lanzo		
		Pere martin sec		
		Pesche autoctone del Piemonte		
		Pesche del Piemonte		
		Piante officinali del Piemonte Piattella canavesana di Cortereggio		
		Piccoli frutti		
		Pisello di Casalborgone		
		Pomodoro costoluto di Cambiano		
		Pomodoro costoluto di Chivasso		
		Pomodoro delizia di Tortona		
		Pomodoro piatta di Bernezzo		
		Porro di Cervere		
		Porro dolce lungo di Carmagnola		
		Ramassin o Dalmassin		
		Rapa di Caprauna		
		Ravanello lungo o Tabasso		
		Risi tradizionali		
		Scorzobianca o Barbabuc		
		Scorzonera di Castellazzo Bormida Sedani di alluvioni cambio'		
	210	podani di aliuvioni dambio		

	REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto		
		Sedano dorato d'Asti		
		Sedano rosso di Orbassano		
		Susina Santa Clara del Saluzzese		
		Susine della collina torinese		
		Tartufo bianco Tartufo nero pregiato		
		Topinambur		
		Trifulot del bür		
		Uva fragola		
		Zucca di Castellazzo Bormida		
		Zucchini di Borgo d'Ale		
		Acsenti		
		Agnolotti Amaretti		
		Ansenta o Ansainta		
		Antico dolce della cattedrale		
		Asianot		
		Baci di dama di Tortona		
	234	Beatine di Ghemme		
		Bicciolani		
		Biova		
		Biscotti della salute		
		Biscottini di Novara		
		Biscotto della duchessa Biscotto Giolitti		
		Bonet		
		Brut e bon		
		Bugie o chiacchiere		
		Campagnola buschese		
		Canestrelli		
	246	Canestrelli biellesi		
		Canestrelli novesi		
		Caramelle classiche dure		
		Cariton		
		Castagnaccio		
		Ciciu 'd capdan		
		Cioccolatini torinesi Cöpeta o Coppette di S. Antonio		
		Coppi di Langa		
		Crasanzin o Crescianzin		
		Crema gianduja		
		Farinata di ceci		
	258	Fiaca'		
		Finocchini		
		Focaccia di Susa		
		Focaccia novese		
Doods for sets :		Fritura dossa o Pulenta dossa		
Paste fresche e		Frittelle di carnevale		
prodotti della		Fugascina di Mergozzo Fugassa 'd la befana		
panetteria, della		Giandujotto		
biscotteria, della		Giuraje o Giuraie		
		Gramolino		
pasticceria e della		Grissia Monferrina		
confetteria		Grissino stirato		
		Krumiri		
		Margheritine di Stresa		
		Marron glacè di Cuneo		
		Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc Miche di Cuneo		
		Mustaccioli		
		Nocciolini di Chivasso		
		Ossa da mordere		
		Pan barbarià		
		Pan della marchesa		
		Pan dolce di Cannobio		
		Pane di Chianocco		
		Pane di mais di Novara		
		Pane di riso di Novara		
		Pane di San Gaudenzio		
		Pane di segale		
1	287	Pane dolce di meliga e mele		

		REGIONE PIEMONTE
Tipologia	N°	Prodotto
, ,	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
		Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
		Panna cotta
		Paste di meliga
		Pasticceria mignon della tradizione torinese
		Pastiglie di zucchero
		Pesche ripiene
	297	Plin
		Pnon di Levaldigi
		Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
		Polentina astigiana
		Praline al rhum
		Praline arritum
		Quaquare di Genola
	304	Rabaton
		Ravioles della Val Varaita
		Rubatà
		Rustica
		Sangiorgini di Piossasco
	309	
		Savoiardi
		Tajarin Timballa o Timballo di pere
	311	
	312	Tirà
Danta funcile	313	Tirulen Torcetti
Paste fresche e		
prodotti della		Torrone di nocciole
panetteria, della		Torta amara della Vallera
•		Torta del buscajet
biscotteria, della		Torta 'd ravisce
pasticceria e della		Torta di castagne
•		Torta di nocciole
confetteria	321	Torta di pane
	322	Torta matsafam
	323	Torta Monferrina
	324	Torta palpiton
	325	· r ·
	326	
	327	Zabaione
		Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e		Lampré (Lampreda)
crostacei e tecniche particolari di	330	Prodotti ittici in carpione
allevamento degli stessi	331	Trota salmonata affumicata
	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
Prodotti di origine	335	Mascarpa o Mascherpa
animale (miele, prodotti	336	Mörtrett o Murtret
, , ,	337	Salagnun
lattiero caseari di vario	338	Salignun o Salgnun
tipo escluso il burro)	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
		Seirass stagionato





PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO			
Tipologia	N°	Prodotto	
ripologia	1	Amaro Valle di Ledro	
	2	Distillati di frutta trentina	
- , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato	
Bevande analcoliche,	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)	
distillati e liquori	5	Picco rosso	
	<u>6</u> 7	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero	
	8	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen) Stomatica foletto	
Birre	9	Birra di Fiemme	
Biric	10	Barbusto o "Moretto"	
	11	Brusti e/o Baldonazzi	
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)	
	14	Carne "fumada" di Siror	
	15 16	Carne salada del trentino Carne "salada" di capra o di pecora	
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata	
	18	Carne di cavallo affumicata	
	19	Ciuighe	
	20	Cotechino di maiale	
	21	Figadèt	
	22	Fritole o Sizole	
		Lardo e/o Lardo "fuma"	
	24 25	Lucanica di capra o pecora Lucanica mochena di cavallo	
Carni (e frattaglie)	26	Lucanica mochena di cavallo Lucanica mochena piccante	
fresche e loro	27	Lucanica mochena stagionata	
preparazione	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata	
preparazione	29	Luganega del Trentino	
	30	Luganega secca della Valle di Cembra	
	31	Mortandela	
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)	
	33 34	Pancetta affumicata Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena	
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone	
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche	
	37	Pezate di agnelo o pezate	
	38	Probusto	
	39	Salame all'aglio di Caderzone	
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena	
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone	
	43	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca Scorzèta	
	44	Speck del Trentino	
	45	Canestrato	
	46	Caprino	
	47	Casàda	
	48	Casolet	
	49	Dolomiti	
	50 51	Fontal Misto capra	
Formaggi		Montagna	
i omiaggi	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore	
	54	Monteson	
	55	Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)	
	56	Provola e caciotta a pasta filata	
	57	Tosela	
	58	Tre valli	
Grassi (burro, margarina, oli)	59 60	Vezzena Burro, Burro di malga del Trentino	
Grassi (Barro, Marganna, Oll)	61	Asparago di Zambana	
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza	
	63	Carota della Val di Gresta	
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta	
	65	Crauti	
_ ,	66	Le Verde, O Verdòle	
Prodotti vegetali allo	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"	
stato naturale o	68 69	mais "nostrano di storo" Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More	
trasformati	70	Marmellata di nirtilli rossi o Conserva de imporribore, Giasene, More	
	71	Marmellata di ribes o Conserva de garrietore	
	72	Marone trentino	
•			

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO			
Tipologia	N°	Prodotto	
, ,	73	Noce del bleggio	
	74	Patata trentina di montagna	
	75	Pere antiche trentine	
	76	Sedano rapa della Val di Gresta	
	77	Basini de Trent	
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli	
	79	Bina	
	80	Brazedèl	
	81	Buzòla	
	82	Canederli trentini	
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài	
	84	Cròfani	
Paste fresche e	85	Cuccalar	
prodotti della	86	Gelato artigianale trentino	
,	87	gratini	
panetteria, della	88	Grostoli/Crostoli	
biscotteria, della	89	Pan co le fritole	
pasticceria e della	90	Pan de segàla	
•	91	Pan de sòrc	
confetteria	92	Pan taià o Gramolato	
	93	Pane di molche - Pam de molche	
	94	Pinza	
	95	Strangolapreti	
	96	Stràuli o Stràboli	
	97	Strùdel	
	98 99	Torta di "fregoloti" Tortoléti coi puriòni	
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta	
	100	Zeiten, Ceiteno o Pane di Irutta	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam	
Duo dotti di ovinino oni:!-	102	Miel di rasabèch (Rododendro)	
Prodotti di origine animale		Miele trentino	
(miele, prodotti lattiero caseari	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda	
di vario tipo escluso il burro)	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumada	

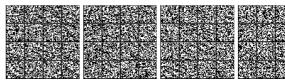
	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO			
The stands	1 440			
Tipologia	N °	Prodotto Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato		
bevande analcoliche.	2	Kranewitter (Ginepro)		
,	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)		
distillati e liquori	4	Nusseler (Nocino)		
	5 6	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli) Bauernschinken (Prosciutto contadino)		
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*		
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)		
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)		
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*		
On wai (a funtto alia)	11 12	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*		
Carni (e frattaglie)	13	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)* Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*		
fresche e loro	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*		
preparazione	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)		
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*		
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)		
	18 19	Kaminwurzen (Salamino affumicato)* Leberwurst (Salsiccia di fegato)		
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)		
	21	Speck*		
	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino		
		semigrasso di Lagundo)		
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)		
	24 25	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo) Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*		
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)		
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*		
Formaggi	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)		
Tomaggi	29	Inticina (Formaggio "Inticina")		
	30	Ortler (Formaggio Ortler) Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della		
	31	Val Pusteria)		
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*		
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*		
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)		
One and the same Manageria and the	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*		
Grassi (burro, Margarina, oli)	36 37	Alpbutter (Burro d'alpeggio)* Apfelsaft (Succo di mele)		
	38	Brotklee (Trigonella)		
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)		
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)		
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)		
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco) Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)		
Prodotti vegetali allo	44	Kloazn (Pere essiccate)*		
stato naturale o	45	Kren (Rafano)		
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)		
trasformati	47	Marille (Albicocca Val Venosta)		
	48 49	Mohnsamen (Seme di papavero)		
	50	Plentn (Polenta) Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)		
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)		
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)		
	53	Sauerkraut (Crauti)*		
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)		
	55 56	Apfelbrot (Pane di mele)* Apfelkiechl (Frittelle di mele)		
	57	Breatl (Pagnotta)*		
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")		
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)		
Paste fresche e	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)		
prodotti della	61 62	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo) Fochas (Focaccia)		
•	63	Germzopf (Treccia lievitata)		
panetteria, della	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*		
biscotteria, della	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)		
pasticceria e della	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)		
confetteria	67	Kiechl (Cambella dolce)		
	68 69	Knoedel (Canederli) Krapfen		
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)		
ı	<u> </u>	,		

		PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
Tipologia	N°	Prodotto
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*
	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
Doots franchs a	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
Paste fresche e	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
prodotti della	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
panetteria, della	81	Strauben (Frittella "strauben")
'	82	Strudel
biscotteria, della	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
pasticceria e della	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
confetteria	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
comettena	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con
	09	albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

		REGIONE PUGLIA
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance Ambrosia di limone
	5	Arancino
Payanda analaaliaha	6	Latte di mandorla
Bevande analcoliche,	7	Limoncello
distillati e liquori	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
		Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto Mirinello di Torremaggiore
		Padre peppe elixir di noce
	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
		Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde
	20	suffuchète du Curdùnne
	21	Fegatini di Laterza
		Lardo di Faeto, Rèj de Faite
Corni (o frattarlia)		Matriata, 'ntrama fina
Carni (e frattaglie)		Muschiska
fresche e loro	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
preparazione		Prosciutto di Faeto
	27 28	Pzzntell Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
		Salsiccia al punta di collello dell'alta Muligia Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
		Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36 37	Turcinelli Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti		Sugo alla zia Vittoria
CONTANTIONAL		Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
		Caciocavallo podolico dauno
		Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott Caprino
		Giuncata
Formaggi	47	Manteca
·		Mozzarella o Fior di latte
		Pallone di Gravina
		Pecorino
		Pecorino di Maglie
	52 53	Pecorino foggiano Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)		
Grassi (burro, marganna, 011)		Olio extra vergine aromatizzato
	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59 60	Asparagi selvatici Asparagi sott'olio
		Asparagi soli olio Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
		Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
		Borragine
Prodotti vegetali allo		Capperi del Gargano, Mattinata
_	66	Capperi in salamoia
stato naturale o	67	Caramello di limano arangio
trasformati	68 69	Caramelle di limone arancio Carciofi di Putignano
	70	Carciofini sott'olio
	_,,	55. 55. 55. 55. 55. 55. 55. 55. 55. 55.

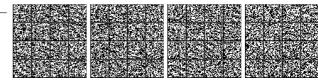
		REGIONE PUGLIA
Tipologia	N°	Prodotto
	71	Carciofo di San Ferdinando
	72	Carciofo di Mola
	73	Cardoncello
	74	Cardoni
		Carosello di Manduria, Carusella
	76	Carota di Polignano
		Carota di Zapponeta
	78	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati Caruselle sott'aceto. Infiorescenze di finocchio selvatico
	79	sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	90	,
	80	Cavolo riccio
	81	Cece di Nardò
	82	Cece nero
	83	Cetriolo mezzo lungo di Polignano Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello
	84	quadrato
	85	Cicoria di Galatina
	86	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	87	Cicoria "puntarelle" molfettese
	88	Cicoria riccia, Cecora rizza
	89	Ciliegie di Puglia, Cerase
	90	Cima di cola
	91	Cima di rapa
	92	Cima di zucchina
	93	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	94	Cipolla di Zapponeta
	95	Concentrato secco di pomodoro
	96	Conserva piccante di peperoni
	97	Cotognata
	98	Cotto di fico
	99	Cucummaru di San Donato
		Fagiolino dall'occhio
		Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
		Farinella Fava di Zollino, Cuccìa
		Fave fresche
		Fave fresche cotte in pignatta
		Fichi secchi
		Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
		Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	109	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	110	Foglie miste
	111	Funghi spontanei secchi al sole
		Funghi spontanei sott'olio
		Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
		Grespino o Sivone
		Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
Prodotti vegetali alla	_	Lampascioni sott'olio
Prodotti vegetali allo		Mandorla di Toritto, Aminue Marasciuli
stato naturale o		Marmellata di arancio e limone
trasformati		Marmellata di filancio e ilmone Marmellata di fichi
		Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
		Melanzane secche al sole
		melanzane sott'olio
		Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
		Meloncella tonda di Galatina
		Melone d'inverno
		Meloni di Brindisi
		Mostarda
		Mostarda di uva e Mele cotogne
		Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
		Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	132	Olive cazzate o Schiacciate
	133	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla
		capàsa
1		Olive in salamoia
		Olive verdi
1		Ortica Patata di Zapponeta
1		Patata di Zapponeta Patata zuccherina di Calimera
1		Percoca di Loconia
	100	r 0.0004 4. 2000m4



	REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto	
ripologia		Peperoni secchi al sole	
	141	Peperoni sott'olio	
		Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale	
		Piattello	
		Pisello nano di Zollino	
		Pisello riccio di Sannicola Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"	
		Pomodori appesi	
		Pomodori secchi al sole	
		Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	
	150	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano	
		Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,	
		Pomodoro di Mola	
		Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu	
		Pomodoro regina Portulaca	
		Ruchetta	
		Salicornia sott'olio	
		Salsa di pomodoro	
	159	Sedano di Torrepaduli	
		Semi di lino Altamura	
		Senape o Cimamarelle	
		Sponzali	
		Succiamele delle fave-sporchia Tortarello	
Prodotti vegetali allo		Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca,	
stato naturale o	165	turchiesca, uva di cera, uva rosa	
trasformati	166	Uva da tavola	
แลรเอกกลเ	167	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
		Vincotto	
		Zucchine secche al sole	
		Zucchine sott'olio Africani	
		Biscotto di Ceglie Messapico	
		Bocca di dama	
		Buccunottu gallipolino	
	175	Calzoncelli	
		Calzone di Ischitella	
		Cartellate	
		Cavatelli	
		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe Cazzateddhra di Surbo	
		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
		Cupeta, Cupeta tosta	
		Cuturusciu	
		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
		Farrata di Manfredonia, A farréte Focaccia a libro di Sammichele di Bari. Fecazze a livre	
		Focaccia a iloro di Sammichele di Bari, Fecazze a ilvre Focaccia barese	
		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
		Friselle di orzo e di grano	
		Fruttone, Barchiglia	
		Fusilli	
		Grano dei morti	
		Intorchiate	
		Lagane	
		Lasagne arrotolate Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
		Maccaruni	
Paste fresche e		Mafalda	
prodotti della		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
panetteria, della		Mandorlaccio	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Mandorle atterrate	
biscotteria, della		Mostaccioli	
pasticceria e della	205	Mustarzueli Innocercii Mustarzeli Innocercii Mustarzeli Innocercii Coccilezzi	
confetteria	206	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole	
		Orecchiette	
		Ostie ripiene	
I	209	Pane di Ascoli Satriano	



Tipologia N° Prodotto 210 Pane di grano duro 211 Pane di Laterza 212 Pane di Monte Santr'Angelo, Pane di Monte Santr'Angelo "Il panett" 213 Pane di Santeramo in Colle 214 Parazzento findi 215 Pegiodosia (Pizza a vamp) di Voto dell' Gergano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 216 Pegiodosia (Pizza a vamp) di Voto dell' Gergano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 217 Pegiodosia (Pizza a vamp) di Voto dell' Gergano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 218 Pesisociolito 219 Pesico e giori di pasta di mandoria 220 Petitole 221 Pesicoletta, Piscalletta 222 Pesicoletta, Piscalletta 223 Pesicoletta, Piscalletta 224 Pesicoletta, Piscalletta 225 Pizza at grano d'incila 226 Pizza este soglia el Gerganola 227 Pizza soglia e scannateddo 228 Pizza este soglia el Gerganola 229 Pizza sette soglia el Gerganola 229 Pizza este soglia el Gerganola 229 Pizza este soglia el Gerganola 220 Pizza este soglia el Gerganola 221 Pizza soglia el Gerganola 222 Pizza este soglia el Gerganola 223 Pizza el Pizza el Carlo del Pizza el Santia del Pizza el Pizza el Carlo del Pizza el Pizz	REGIONE PUGLIA			
210 Pane di Jarano duro 211 Pane di Latera 212 Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett" 213 Pane di Santramo in Colle 214 Parzorotto fritto 215 Pane di Santramo in Colle 216 Pageoscia Prizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 217 Pageoscia Prizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 218 Pageoscia Prizza di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia 219 Pasce e agrello di pasta di mandoria 220 Petiole 221 Pesiolatria 222 Petiolatri 223 Prilla, Prilla, Simedibria, Pizcullu 224 Prilla Prilla, Simedibria, Pizcullu 225 Prizza di grano d'india 226 Prizza di grano d'india 227 Prizza della soggie di Cerignola 227 Prizza della soggie di Cerignola 228 Prizza el grano d'india 229 Prizza el grano d'india 229 Prizza el grano d'india 230 Prilla, Prilla, Simedibria, Pane di orzo 230 Purcedidinizza, Purcedidhizza, Purcedidhi 231 Ravioli con incotta 232 Riustico locoses 233 Sasanello gravinese 234 Scaldetili 235 Scarcelle 236 Scarcelle 237 Sernola biantita 238 Soggin di Biascoglie, y sospère di Vescègginie 239 Susumella, Susumella, Susumerie 240 Susumella, Susumerie 241 Taralli 253 Soggin di Biascoglie, y sospère di Vescègginie 254 Tarallo dell'innocolata 255 Calconi dell'innocolata 256 Calconi di ricotta dolce 257 Calconi 258 Calconi di ricotta dolce 259 Calconi di ricotta dolce 250 Calconi di ricotta dolce 251 Calconi 252 Calconi di ricotta dolce 253 Calconi di ricotta dolce 254 Calconi di ricotta dolce 255 Calconi di ricotta dolce 256 Calconi di ricotta dolce 257 Calconi 258 Calconi di ricotta dolce 259 Calconi di ricotta dolce 250 Calconi di ricotta dolce 251 Calconi 252 Calconi di ricotta dolce 253 Calconi di ricotta dolce 254 Larassico si nota cenere 255 Millariani in trotto, Mille farti, Tridehi 256 Larabascioni si nagro 257 Millariani in trotto, Mille farti, Tridehi 257 Millariani in trotto, Mille farti, Tridehi 258 Prizzeli 259 Prizzeli dell'a Paparine fritutare, Paparine cruffulate, Paparine fritte 259 Paparine finice. Pap	Tipologia	N°	Prodotto	
212 Pane of Monte Sant'Angelo, Pane of Monte Sant'Angelo "ii panett"	73			
213 Pare of Santeramo in Colle 214 Panzevotto findo, Pucce con il passulare 216 Passulare il March, Pucce con il passulare 217 Pasta di grano bruciato 218 Pasta di grano bruciato 219 Pasta di grano bruciato 219 Pasta di grano bruciato 210 Pasta di grano bruciato 211 Pasta di grano bruciato 212 Pasta di grano bruciato 213 Pescale et agraleto di pasta di mandoria 214 Pasta di grano bruciato 215 Pescale et agraleto di pasta di mandoria 216 Pescale et agraleto di pasta di mandoria 217 Pescale et agraleto di pasta di mandoria 218 Pescale et agraleto di pasta di mandoria 229 Piscale et agraleto di pasta di mandoria 220 Piscale et agraleto di pasta di mandoria 220 Pizza et et si oglie di Ceriprolia 221 Pizza di grano d'india 222 Pizza di grano d'india 223 Pizza et es si oglie di Ceriprolia 224 Pizza di grano d'india 225 Pizza et grano d'india 226 Pizza e stere si oglie di Ceriprolia 227 Pizza di grano d'india 228 Pizza et grano d'india 229 Pizzo et grano d'india 220 Pizzo ette si oglie di Ceriprolia 220 Pizzo ette si oglie di Ceriprolia 221 Pizza et grano d'india 222 Pizza et grano d'india 223 Pizzo ette si oglie di Ceriprolia 224 Pizza et grano d'india 225 Pizzo et grano d'india 226 Pizza es tetes sociale di corzo 227 Pizza et grano d'india 228 Secale et grano d'india 229 Pizzo et grano d'india 220 Pizzo ette sociale di secale di corzo 220 Secale et grano d'india 221 Pizzo et grano d'india 222 Pizzo et grano d'india 223 Semiola battuta 224 Pizzo et grano d'india 225 Secale et grano d'india 226 Pizzo et grano d'india 227 Pizzo et grano d'india 228 Pizzo et grano d'india 229 Pizzo et grano d'india 229 Pizzo et grano d'india 229 Pizzo et grano d'india 220 Pizzo et grano d'india 220 Pizzo et grano d'india 221 Pizzo et grano d'india 222 Pizzo et grano d'india 223 Pizzo et grano d'india 224 Pizzo et grano et grano d'india 225 Pizzo et grano et g				
214 Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia (216 Passoulate di Nardo, Pucce con il păssule, Passuliate (217 Pasta di grano bruciato (218 Pastociotto (219 Pasta di grano bruciato (219 Pasta di grano bruciato (219 Pasta di grano bruciato (219 Pasta di grano di nota (220 Pettole (221 Paccialetta, Piscialietta (221 Paccialetta, Piscialietta (222 Pitza (223 Pitta), Piscialietta (223 Pitta), Piscialietta (223 Pitta, Piscialietta (224 Pittadortie (225 Pizza di grano d'india (226 Pizza stoglia e scannatedda (226 Pizza stoglia e scannatedda (227 Pizza sfoglia e scannatedda (228 Pizzel (229				
215 Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia				
216 Passulate di Nardo, Pucce con il passule, Passuliate 217 Pasta di grano truciato 218 Passociotto 219 Pesce e apnello di pasta di mandoria 220 Pettole 221 Piscolietta Piscolietta 222 Pistofaru 223 Pistofaru 223 Pistofaru 224 Pistofaru 225 Pistofaru 226 Pistore e scorie, Brizzulu 227 Pistore di Care				
217 Pasta di grano bruciatio 218 Pasticcotto 219 Pesco e agnello di pasta di mandoria 220 Pettole 221 Piscialetta, Piscialietta 222 Pistofaru 223 Pittila, Prinla, Simedhra, Brocula, Frizzulu 224 Pittedoffre 225 Pizza di grano d'india 227 Pizza sette sfoglie di Cerignola 228 Pizza sette sfoglie di Cerignola 229 Pizza sette sfoglie di Cerignola 220 Pizza sette sfoglie di Cerignola 220 Pizza sette sfoglie di Cerignola 221 Pizza sette set				
218 Pesce e agnello di pasta di mandorla 229 Petole 221 Piscaleitat, Piscalielita 222 Pistofatru 223 Pitila, Pirila, Simeddhra, Brocula, Frizzulu 224 Pititedime 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza sette stoglie di Cerignola 227 Pizza signia e samnatedola 228 Pizza sette stoglie di Cerignola 229 Pizza di grano d'india 220 Pizza di grano d'india 221 Pizza sette stoglie di Cerignola 222 Pizza di grano d'india 223 Pizza sette stoglie di Cerignola 224 Pizza di grano d'india 225 Pizza sette stoglie di Cerignola 226 Pizza sette stoglie di Cerignola 227 Pizza signia e samnatedola 228 Pizza di grano d'india 229 Pizza di grano d'india 220 Pizza di grano d'india 221 Pizza di grano d'india 222 Pizza di grano d'india 223 Pizza di grano d'india 224 Pizza di grano d'india 225 Sascenite d'india 226 Sascenite d'india 227 Sascenite d'india 228 Saspiro di Biscellie, U' sospère d' Vescègglie 239 Susumenis Isseelie, U' sospère d' Vescègglie 230 Susumenis Isseelie, U' sospère d' Vescègglie 230 Susumenis Issusumierre 231 Tariali and d'involo d'india 232 Tariali and d'involo d'india 233 Tariali and d'involo d'india 234 Tariali and d'involo d'india 235 Tariali and d'involo d'india 236 Tariali and d'involo d'india 237 Toroccoli 238 Zeppuis asiertina, Zeppuia, Zeppola 239 Zeppuis asiertina, Zeppuia, Zeppola 230 Zeppuis asiertina, Zeppuia, Zeppola 231 Zeppuis asiertina, Zeppuia, Zeppola 232 Caloni di ricotta dolce 233 Carioff rigieni 244 Carcol di grani 245 Carcol di grani 246 Carcol di grani 247 Calon d'i ricotta dolce 248 Maleria di Sant'Cronzo, Mernaganata de cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 249 Carcol di grani 240 Carcol di grani 241 Para stufate 242 Carlon di ricotta dolce 243 Melarizana stolia le cenere 244 Para receit con le cine d'in pa 245 Carcol di grano storia storia con patria de desere 246 Melarizana storia ciciri e trus, Lasagne e ciciri, Tridohi 251 Melarizana storia ciciri e trus, Lasagne e				
220 Petote 221 Piscialetta 222 Pistofatru 223 Pittila, Pirila, Simedriva, Brocula, Fritzulu 224 Pitteddive 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza sette sfogle di Cerignola 227 Pizza sette sfogle di Cerignola 227 Pizza sette sfogle di Cerignola 228 Pizza le 238 Pizzelle 229 Pizzos Usita, Pane di semola, Pane di orzo 230 Piuceddhruzzi, Purceddhruz, Purceddhi 231 Ravvidi con ricotta 233 Ravvidi con ricotta 234 Ravvidi con ricotta 235 Sarcelle 236 Sarcelle 236 Sarcelle 236 Sarcelle 237 Sarcelle 238 Sospiro di Biscoglie, U' sospère di Vescègghie 239 Spurnone salentino 239 Spurnone salentino 241 Taralla el Biscoglie, U' sospère di Vescègghie 239 Spurnone salentino 242 Taralla in eri con vincotto 243 Taralla el Pirione 244 Taralla del Pirione 245 Taralla el Pirione 246 Taralla el Pirione 247 Tiroccott 248 Zappula salentina, Zeppula, Zeppola 249 Agnelo al forno con patale alia leccese, Auniceddhru allu fumu 280 Agnelo la gravinese (Appelo in umido alla gravinese) 256 Carcioff rigien 257 Cialda 258 Carcioff rigien 256 Carcioff rigien 257 Cialda 258 Cime di rapa sturiate 258 Carcioff rigien 259 Cicin di Sarri'Corazo, liadohruzzu te Santu Ronzu, Pamigiana de Santu Ronzu 258 Carcioff rigien 250				
221 Piscialetta, Piscialeita Piscialeita (222 Pistofatru) 223 Pitila, Pirila, Simeddrina, Brocula, Frizzulu 224 Pitteddrine 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza ste ste soglie di Cerignola 227 Pizza stoglia e scannatedda 228 Pizzaeli 229 Pizcoe, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pizzedi pravinese 231 Ravioli con ricotta 232 Russico leccese 233 Sasanello gravinese 234 Scalateili 235 Scarcelle 236 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 237 Semola battula 238 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 239 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 230 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 230 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 230 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 231 Tariali nei con vincotto 232 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 233 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 234 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 235 Scarcelle 236 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 237 Semino battula 238 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 239 Sospino di Biscoglie. U sospère di Vescègghie 240 Tariali nei con vincotto 241 Tariali nei con vincotto 242 Tariali nei con vincotto 243 Tariali nei con vincotto 244 Tariali nei con vincotto 245 Tariali nei con vincotto 246 Tariali cell'innocaleta 247 Troccoli 248 Zeppuia salentina, Zeppuia, Zeppoia 250 Agnelio alia gravinese (Agnelio in umido alia gravinese) 251 Calzoni di ricotta dolce 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Cime di rapa stufate 256 Carcioff fribit 256 Carcioff fribit 256 Carcioff fribit 257 Ciaida 258 Cime di rapa stufate 258 Cime di rapa stufate 269 Cime di rapa stufate 270 Mislatrant in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Oriecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Paravigiana di sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
222 Pistofaru 223 Pistila, Pirila, Simeddhra, Brocula, Frizzulu 224 Pitteddhre 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza sette sfoglie di Cerignola 227 Pizza sfoglia di Cerignola 228 Pizzelle 229 Pucce, Uliate, Pane di semoia, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semoia, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semoia, Pane di orzo 230 Pucceddhruzzi, Purceddhi 231 Ravioli con ricotta 232 Rusisco leccese 233 Sasanello gravinese 234 Scaldatelli 235 Scarcelle 236 Scebiasti, Ascéplasti 235 Scarcelle 236 Scebiasti, Ascéplasti 237 Semoia battuta 238 Sospiro di Bisceglie, U'sospère d'Vescègghie 238 Sospiro di Bisceglie, U'sospère d'Vescègghie 239 Spurmons setemino 240 Susumelli, Susumierre 241 Taralli 242 Taralli ad ivino 244 Tarallo ad ivino 244 Tarallo ad ivino 245 Zappula salentina, Zappula, Zappola 246 Zappula salentina, Zappula, Zappola 246 Zappula di gravinese 247 Caccordi frigin 248 Zappula di gravinese 249 Calcordi frigin 249 Calcordi frigin 249 Calcordi frigin 249 Calcordi frigin 240 Calcordi				
223 Pilita, Prilla, Simedothra, Brocula, Frizzulu 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza sette soglie di Ceripnola 227 Pizza sioglia e scannatedda 228 Pizzale 229 Puzcos, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Puzcedothruzzi, Purcidothuzzi, Purcedothi 231 Ravioli con ricotta 232 Rusisio elecoses 233 Sassanello gravinese 234 Scalataelli 235 Scarcelle 236 Scebiasti, Asceplasti 237 Semola battufa 238 Sospiro di Bisceglie, U' sospère di Vescègghie 239 Spumone salentino 230 Sospiro di Bisceglie, U' sospère di Vescègghie 239 Spumone salentino 240 Susumelli, Susumierre 241 Taralli arli con vincotto 241 Taralli arli con vincotto 242 Taralli arli con vincotto 243 Taralli arli con vincotto 244 Tarallo all'urovo 245 Tarallo all'urovo 246 Tenerelli (Confetti "Inerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zeppula, Zeppola 249 Agnello all formo con patate alla leccese, Aunicedothru allu furnu 250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta doice 253 Caprista 254 Carciofi firtiti 256 Carciofi firtiti 257 Cilatda 258 Clime di rapa sturfate 259 Ciliri et trys, Lasagne e occi alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e cicri 250 Calzone 251 Calzone 252 Calzone 253 Caprista 254 Carciofi firtiti 255 Carciofi firtiti 256 Carciofi firtiti 257 Cilatda 258 Melanzana eripiene 258 Melanzana eripiene 259 Ciliri et trys, Lasagne e occi alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e cicri 250 Carcioli firtiti di princata e cicr				
224 Pittedorne 225 Pizza di grano d'india 226 Pizza sette sfoglie di Cerignola 227 Pizza sfoglia e scannateda 228 Pizzelle 229 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Semola battula 231 Ravioli con ricotta 232 Rustico leccese 233 Sasanello gravinese 234 Scaldatelli 235 Scarcelle 236 Scebiasti, Ascéplasti 236 Scebiasti, Ascéplasti 238 Sospiro di Bisceglie, U'sospère d'Vescègghie 238 Sospiro d'Isospiro d'Isospiro d'Isospiro d'Isospiro d'Isos				
256 Pizza ste sfoglie of Cerignola 227 Pizza stoglia es cannatedda 228 Pizzelie 229 Pizzelie 229 Pizzelie 229 Pizzelie 229 Pizzelie 229 Pizce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo 230 Pizcedduzzi, Purciodduzzi, Purciodduzzi, Purceddhi 231 Ravioli con ricotta 232 Rustico di cercese 233 Sasanello gravinese 234 Scaldaelii 235 Scarcelie 236 Scebasti, Asceplasti 237 Semola battuta 238 Sepriod di Bisceglie, U' sospère d'Vescègghie 239 Spumone salentino 239 Spumone salentino 239 Spumone salentino 240 Susumelli, Susumiere 241 Iaralia 242 Taralia eri con vincotto 243 Taralia eri con vincotto 244 Taralia 245 Taralia eri con vincotto 246 Taralia eri con vincotto 247 Troccoli 248 Taralia eri con vincotto 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 240 Agnello ali gravinese (Agnello in umido alia gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi fritti 255 Carciofi fritti 255 Carciofi di pripari 255 Carciofi di pripari 255 Carciofi di pripari 255 Carciofi di pripari 256 Carciofi di pripari 257 Calida 258 Ciri et ruya, Lasagane e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagane e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagane e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagane e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagone e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagone e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagone e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagone e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e ruya, Lasagone e ceci alla salentina,				
268 Pizza sette sfoglie di Cerignola 278 Pizza solgia e scannatedda 278 Pizzele 279 Pizze Solgia e scannatedda 270 Pizze Solgia e scannatedda 271 Pizza Solgia e scannatedda 272 Pizzele 273 Pizzele 273 Ravioli con ricotta 273 Ravioli con ricotta 273 Ravioli con ricotta 274 Ravioli con ricotta 275 Scarcelle 276 Sociales 277 Serolia battula 278 Sospino di Bisceglie, U' Sospère d' Vescègghie 279 Sepula battula 270 Sepula battula 270 Sepula battula 271 Serolia battula 272 Sepula battula 273 Serolia battula 274 Sepula seleritina 275 Sospino di Bisceglie, U' Sospère d' Vescègghie 276 Sospino di Bisceglie, U' Sospère d' Vescègghie 277 Serolia battula 278 Sepula seleritina 279 Spunnon seleritino 270 Spunnon seleritino 270 Spunnon seleritino 270 Spunnon seleritino 270 Spunnon seleritino 271 Trocoli 272 Serolia dell'immacolata 273 Faralia dell'immacolata 274 Sepula seleritina, Zéppula, Zeppula, Zeppula 275 Agnelio ali forno con patale alia leccese, Auniceddhru allu furnu 275 Agnelio ali forno con patale alia leccese, Auniceddhru allu furnu 275 Agnelio ali gravinese (Agnelio in umido alia gravinese) 275 Calzone 275 Calzone 275 Calzone 276 Carcoli firtil 276 Carcoli firtil 277 Cicialda 278 Cici del ripa stufate 278 Cici del ripa stufate 279 Cici del ripa stufate 280 Cine di ripa stufate 281 Cici del ripa stufate 282 Cie Carcoli firtil 283 Ciarcoli firtil 284 Carcola di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 285 Ciarbascioni in agro 286 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 286 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 286 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 287 Parmigiana di medanzane 288 Parmigiana di zucchine				
228 Puzcel				
Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo		227	Pizza sfoglia e scannatedda	
230 Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi 231 Ravioi con ricotta 232 Rustico leccese 233 Sasanello gravinese 234 Scaldatelli 235 Scarcelle 236 Sceblasti, Ascèplasti 237 Semola battuta 238 Sospico di Biscegle, U' sospère d'Vescègghie 239 Sospico di Biscegle, U' sospère d'Vescègghie 240 Suswelli, Suswiniere 241 Taralli all'uvov 242 Taralli neri con vincotto 243 Taralli all'uvov 244 Taralli all'uvov 245 Taralli dell'immacolata 246 Terretti (Confetti "tenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zeppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Calcoli all agravinese (Agnello in unido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzone 253 Carcolf fiftiti 256 Carcolf fiftiti 256 Carcolf fiftiti 256 Carcolf fiftiti 257 Calada 258 Cime di rapa stufate 259 Ciri et try, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Salenacioni stoto la cenere 262 Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 263 Marro 264 Barbascioni in agro 265 Marro 276 Minestra verde 277 Minestra verde 278 Pagarieri rifucate, Paparine frudate, Paparine friitte 279 Parmigiana di zucchine				
231 Ravioli con ricotta				
232 Rustico leccese 234 Scaldatelli 235 Scarcelle 236 Scaldatelli 235 Scarcelle 236 Sceblasti, Asceplasti 237 Semola battuta 238 Sospico di Bisceglie, U' sospère d'Vescègghie 239 Sospico d'Individual 240 Susumellie, Susumiere 241 Susumellie, Susumiere 242 Susumellie, Susumiere 243 Susumellie, Susumiere 244 Taralli eni con vincotto 243 Taralli eni con vincotto 244 Taralli ell'unovo 245 Taralli dell'Immacolata 246 Taralli dell'Immacolata 247 Taralli cell'Immacolata 248 Expepula salentina, Zéppula, Zéppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 248 Zéppula ella gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 250 Calzone 251 Calzone 252 Calzone 253 Carciofi fritti 256 Carciofi di gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi fritti 256 Carciofi fritti 257 Caldato 258 Cime di rapa stufate 259 Cici e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 258 Cime di rapa stufate 259 Cici e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 258 Cime di rapa stufate 259 Cici e trya, Lasagne ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 258 Carciofi fritti 258 Carciofi fritti 259 Ciciri e trya, Lasagne ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 259 Ciciri e trya, Lasagne ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajan				
233 Sasanello gravinese 234 Scalatelli 235 Scarcelle 236 Sobbiasti, Ascèplasti 237 Semola battuta 238 Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie 239 Symone salentino 240 Susumelli, Susumierre 241 Taralli 242 Taralli neri con vincotto 243 Taralli all'uovo 244 Taralli all'uovo 244 Taralli all'uovo 245 Taralli all'uovo 246 Tenerelli (Confetti "lenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnelio all forno con patate alla leccase, Auniceddhru allu furnu 250 Agnelio all gravinese (Agnelio in umido alla gravinese) 251 Catzone 252 Catzoni di ricotta dolce 253 Capriata 255 Carciof fritti 256 Carciof fritti 256 Carciof fritti 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Cime di rapa stufate 260 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 261 Salento di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 273 Paracotto 274 Parazerotti con incotta dolce 275 Paparine infucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della panetteria, della panetteria, della pasticceria e della confetteria 238 Sospino di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie 239 Sumone salentino 240 Susumierre 241 Taralli al vino 242 Taralli neri con vincotto 243 Tarallo al vino 244 Taralli al vino 245 Tarallo al vino 246 Taralli odell'immacolata 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Calzon di ricotta dolce 251 Cacion di gravinese (Agnello in umido alia gravinese) 252 Caricofi fritti 255 Caricofi fritti 256 Caricofi fritti 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Cime di rapa stufate 260 Neapriata 275 Cime di rapa stufate 276 Fave blanche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Neapriata 277 Earminatorio in agro 278 Melanzanata di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu 279 Melanzane ripiene 270 Milerafrati in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orochiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Parazerotti con ricotta dolce 275 Paparine infucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di unclohine		_		
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria Confetteria Confetteria Pasticceria e della confetteria Confette				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della biscotteria della confetteria 238 Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie 239 Spumone salentino 240 Susumelli, Susumiere 241 Taralli 241 Taralli 242 Taralli nei con vincotto 243 Tarallo all'uvovo 244 Tarallo all'uvovo 244 Tarallo all'uvovo 245 Tarallo dell'immacolata 246 Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alia leccese, Auniceddriu allu furnu 250 Agnello all graviniese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Caizone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi al gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi fritti 256 Carciofi ritita 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne a ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne a ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne a ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Laja				
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della biscotteria, della biscotteria, della confetteria 241 Taralli reri con vincotto 242 Taralli neri con vincotto 243 Tarallo al vino 244 Taralli ori con vincotto 245 Tarallo al vino 246 Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi ripiteni 255 Carciofi ritti 256 Carciofi ritti 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e cicri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 277 Marro 288 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 271 Minestra verde 272 Crecciviette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine fructate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Pamigiana di zucchine		236	Scèblasti, Ascèplasti	
prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria confetteria confetteria confetteria 241 Taralli neri con vincotto 242 Taralli neri con vincotto 243 Taralli oni uvoo 244 Tarallo all'uvoo 244 Tarallo all'uvoo 245 Tarallo dell'immacolata 246 Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello all forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello all gravinese (Agnelio in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi al gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi fritti 256 Carciofi al gratin 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri et ya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Tave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu le Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 270 Millaffanti in brode, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con i cotta dolce 275 Paparine infucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 277 Parmigiana di zucchine				
produtteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria della pasticceria e della confetteria della pasticceria e della confetteria della confetta della c	Paste fresche e			
panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria 241 Taralli al riuovo 244 Tarallo all'uovo 244 Tarallo all'uovo 245 Tarallo all'uovo 246 Tarallo all'uovo 246 Tarallo dell'immacolata 246 Tenerelli (Confetti 'tenerelli'), Chembitte 247 Trocoli 248 Zeppula salentina, Zèppula, Zeppola 249 Agnello all gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi firtiti 256 Carciofi fritti 256 Carciofi firtiti 256 Carciofi fireini 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Cime di rapa stufate 260 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 360 Carciofi fireini 260 Carciofi	prodotti della			
biscotteria, della pasticceria e della confetteria 243 Tarallo all'uovo 244 Tarallo all'uovo 245 Tarallo dell'Immacolata 246 Tarallo dell'Immacolata 246 Tarallo dell'Immacolata 247 Troccoli 248 Zèppula salentina, Zèppula, Zèppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furmu 250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi algratin 255 Carciofi rititi 256 Carciofi rititi 256 Carciofi rititi 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Cine di rapa stufate 259 Cine di rapa stufate 260 Nacapriata 261 Carciofi ripeni 261 Carciofi ripeni 262 Calzone 263 Capriata 264 Carciofi ripeni 265 Carciofi rititi 266 Carciofi ripeni 267 Carciofi ripeni 268 Carciofi ripeni 269 Carciofi ripeni 269 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 261 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 263 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 264 Insalata grisk 264 Carciofi ripeni 266 Nacapriata 265 Carciofi ripeni 267 Carciofi ripeni 268 Carciofi ripeni 269 Carciofi ripeni 269 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 260 Nacapriata 261 Nacapriata 263 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 263 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 263 Carciofi ripeni 260 Nacapriata 264 Insalata grisk 264 Insalata grisk 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni in agro 266 Lambascioni in agro 266 Nacapriata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine rifucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 277 Parmigiana di zucchine 2	nanetteria della			
### Pasticceria e della confetteria l'aralio dell'immacolata ### Pasticceria e l'aralio al l'aralio dell'immacolata ### Pasticceria e l'aralio al	'			
Prodotti della gastronomia astronomia della vinti diccie e tono in umido alia cecese, Aunicedalia lescese, Auniceddharua pronomia lescase, Aunicedalia lescese, Aunicedalia lescese, Aunicedalia pron	*			
246 Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte 247 Troccoli 248 Zeppula salentina, Zeppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi al gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi fritii 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicice, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 261 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanat di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'infucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di zucchine	pasticceria e della			
247 Troccoli	confetteria			
248 Zéppula salentina, Zéppula, Zeppola 249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello alia gravinese (Agnello in umido alia gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi ali gratin 255 Carciofi fritit 256 Carciofi fripieni 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alia salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghii, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paparine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 277 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 279 Parmigiana di zucchine 270 Parmigiana di zucchine 271 Parmigiana di zucchine 27				
249 Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu 250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese) 251 Calzone 252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi al gratin 255 Carciofi ripieni 256 Carciofi ripieni 257 Cialda 258 Cieriofi ripieni 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Calletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paparine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 277 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 279 Parmigiana di zucchine 270 P				
250 Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)				
251				
252 Calzoni di ricotta dolce 253 Capriata 254 Carciofi al gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi ripieni 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 70 Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
254 Carciofi al gratin 255 Carciofi fritti 256 Carciofi frittit 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciceri, Massa, Massa e cicri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolice 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
255 Carciofi fritti 256 Carciofi ripieni 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e clceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine		253	Capriata	
256 Carciofi ripieni 257 Cialda 258 Cime di rapa stufate Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'Infucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
257 Cialda 258 Cime di rapa stufate 259 Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 277 Parmigiana di zucchine 277 Parmigiana di zucchine 278 Parmigiana di zucchine 279 Parmigiana di zucchine 279 Parmigiana di zucchine 270				
258				
Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicci, Làcana e ciccri, Massa, Massa e ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancertti con ricotta dolce 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
ciciri 260 Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, Ncapriata 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni is ostto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancerotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine			<u>'</u>	
Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata' 261 Fave novelle e cicorie 262 Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine		259		
Prodotti della gastronomia Prodotti della grika Pambascioni in agro P		200	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi,	
Prodotti della gastronomia Pr		260	'Ncapriata	
Prodotti della gastronomia Pr		261		
Prodotti della gastronomia Prodotti della gastronomia 263 Grano stumpato, Ranu stumpatu 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
Prodotti della gastronomia 264 Insalata grika 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
Prodotti della gastronomia 265 Lambascioni in agro 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanta di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
gastronomia 266 Lambascioni sotto la cenere 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine	_ , ,			
gastronomia 267 Marro 268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine	Prodotti della			
268 Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu 269 Melanzane ripiene 270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine	gastronomia			
270 Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi 271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine	_			
271 Minestra verde 272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
272 Orecchiette con le cime di rapa 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine frucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine				
 273 Pancotto 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 				
 274 Panzerotti con ricotta dolce 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 				
 275 Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte 276 Parmigiana di melanzane 277 Parmigiana di zucchine 				
276 Parmigiana di melanzane277 Parmigiana di zucchine				
277 Parmigiana di zucchine				
278 Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi			ů .	
		278	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi	



REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
	279	Sfricone	
	280	Sgagliozze	
	281	Sopratavola	
		Spaghetti alla Sangiovannello	
		Spaghetti con le cozze	
	284	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
	285	Teglia al forno con patate riso e cozze	
	286	Zucchine alla poverella	
	287	Alici marinate	
5	288	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu	
Preparazioni di pesci,		Cozza tarantina, Cozza gnure	
molluschi e crostacei e	290	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati,	
tecniche particolari di		Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese	
•		Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta	
allevamento degli		Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola	
stessi	293	Scapece gallipolina	
		Scapece di Lesina	
		Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)		Ricotta	
		Ricotta forte	
		Ricotta marzotica leccese	
	299	Ricotta salata o marzotica	

Productio Productio Productio Productio Productio		REC	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
2 Bevanda di genziana	Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori Sapa di foo d'india, Saba de figu mortisca Villacidro murgia bianco A capretto da late. Crabittu Carrii (e frattaglie) Fresche e loro preparazione Preparazione Preparazione To condimenti Condimen		1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
Autorities Aut			
Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca	Bevande analcoliche,		, and the second se
Publication murgis bisnon Publication murgis publication Publicati	distillati e liquori		
7 Villacidro murgia bianco	alethati e nquen		
Separation da latte, Crabitiu			
9 Came di razza Sardo-bruna. Came bovina di razza Sardo-Mondicana			
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione Froschut oli pecora, Presuttu e brebei preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Porcheddeddu preparazione Proscluto di sitte, Sumetto da latte, Porcheddu, Prorheddu, Prorheddu			
Carril (e frattaglie)		10	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Carni (e frattaglie) firesche e loro preparazione 15 Ortau 16 Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Procheddu, Porcheddedu preparazione 18 Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei 19 Salsince di Pozzonanggiore, Su Salamu de Putumajore 20 Salsince da Pozzonanggiore, Su Salamu de Putumajore 31 Sissiccia sarda Salzza, Sarquinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene 32 Sizzigorus 33 Testa in cassetta 41 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 42 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 43 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 44 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 45 Zafferano, Tsanfrañanu, Zanfrañanu, Tanforânu, Tafferânu tanfarânu, Tonfarânu, Thaffarânu 46 Axridda 47 Blancospino 48 Bonassal 49 Casizolu, Tittighedda, Figu 40 Casizolu, Tittighedda, Figu 41 Casu avedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Bischidu, Vischidale, Preta, Preta, Peta, Casadu, Cagliadda, Casu agènu, Casu e fitta, Latte cazadu, Latti callalu 40 Casu cottu (di capra) 41 Casu avedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidale, Preta, Preta, Peta, Casadu, Cagliadda, Casu agènu, Casu e fitta, Latte cazadu, Latti callalu 51 Casu in filiti 52 Casu in Fisca de attruzu 53 Casu fresa de attruzu 54 Casu in filiti 55 Casu in Fisca de attruzu 55 Casu in Fisca de attruzu 56 Casu in Fisca de attruzu 57 Formaggi of colostro ovino 58 Presa, Fresa de attruzu 59 Fresa, Fresa de attruzu 50 Casperte i Gaperoni di Selarigua, Tappara, Tapparono 51 Card selvatoli di capra 51 Card selvatoli di capra 52 Casu in Fisca sadd 53 Cileja furistera - Kariasa 'e Ispiritu 55 Cipolia di San Giovanni 56 Cipolia rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fiuminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Fiuminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Fiuminimaggiore 51 Fasico di caprantico 51 Finocchietto selvatico		11	Coccoi de fracca
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione Preparazione Prescutto di sute, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddedu 17 Prosciutto di suino-pressutu 18 Prosciutto di suino-pressutu 19 Salame di Pozzonaggiore, Su Salamu de Putumajore 20 Salsicola sarda, Saltzza, Sartizza 21 Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene saldu 22 Sitzigorru 23 Testa in cassetta 24 Trattalia, Trattaliu, Coratelia alio spiedo 25 Zafferano, Tsanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Thamfarànu, Toffarànu 26 Bonassai 27 Blancospino 28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Tittighedda, Figu 31 Casu avedu, Frunțe, Frunțe, Frun merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Nischidale, Préta, Pieta, Casadu, Cagiadda, Casu agênu, Casu e fitta, Latte cazădu, Latti callalu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu fizido, Casu adenu, Casu aftititu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filiod 35 Casu firsou, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggio di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de atturzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Olio di lemischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 48 Agrumi, Arancio di Muravera 48 Agrumi, Tancio di Muravera 48 Agrumi, Tancio di Muravera 59 Capper le Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparano 50 Capper le Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparano 50 Capper le Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparano 51 Cardis elevita sortioio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 51 Cardis elevita sortioio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Ciocarchia sards 53 Cioligia furistera - Kariasa e Ispiritu 54 Cieggio - Carrufale 55 Cippla di San Giovanni 66 Fisochietto selvatico		12	
Cami (e frattaglie) fresche e loro Frosciutto di latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddedu Frosciutto di pecora, Presultu 'e brebei Prosciutto di pecora, Presultu 'e brebei Prosciutto di suno-presultu 19 Prosciutto di suno-presultu 19 Salame di Prozzomagiore, Su Salamu de Putumajore Salame di Prozzomagiore, Su Salamu de Putumajore Salame di Prozzomagiore, Su Salamu de Putumajore Salame di Prozzomagiore, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene sallu 22 Sitzigorru 23 Testa in cassetta Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo Zafferano, Tsanfaranu, Zanfaranu, Tanforanu, Tanforanu tanfaranu, Tonfaranu Zafferano, Tsanfaranu, Tanfaranu, Tanforanu, Tanforanu Zafferanu, Thaffaranu, Thaffaranu, Tanforanu Zafferanu, Tanfaranu, Tanfaranu, Tanforanu Zafferanu, Tanfaranu, Tanfaranu, Tanfaranu, Tanforanu Zafferanu, Tanfaranu, Tanfaranu, Tanforanu Zafferanu, Tanfaranu,			
fresche e loro preparazione 16 Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu 17 Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei 18 Prosciutto di suino-presuttu 19 Salame di Pozzomagojore, Su Salamu de Putumajore 20 Salsiccia sarda, Saltzza, Sartizza 21 Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene 22 Sitzigorru 23 Testa in cassetta 24 Trattalile, Trattalile, Crattella allo spiedo 25 Zafferano, Tsanfaranu, Zanfaranu, Tanforânu, Tafferânu, Thaffarânu, Thamfarânu, Toffarânu 26 Axridda 27 Biancospino 28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Tittghedda, Figu 31 Casu avedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Bischidu, Vischidále, Préta, Péta, Casadu, Cagiadda, Casu agénu, Casu e fitta, Latte cazádu, Latti callalu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattitu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcessardo Arborea 37 Formaggio di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Cereviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Osio 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Capperle Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 50 Capperle Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cappel di Carufale 52 Cipolia di San Giovanni 53 Fagiolo bianco di Terrasse 61 Fassobeddu corantinu 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchitos elementino di Terrasse 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchitos corantinu 63 Fassobeddu corantinu	0		
Trescrite e lotro			
Prescutto di suino-presuttu	fresche e loro		
19 Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Pulumajore 20 Saliscios aarda, Satza, Sarlizza 20 Saliscios aarda, Satza, Sarlizza 21 21 21 22 3 3 3 22 3 3 22 3 3	preparazione		
20 Salsiccia sarda, Saltzza, Sartizza 21 Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene saltdu 22 Sitzigorru 23 Testa in cassetta 24 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 25 Zafferano, Tsanfarânu, Zanfarânu, Tanforânu, Tafferânu tanfarânu, Tonfarânu, Thaffarânu, Thamfarânu, Tonfarânu 26 Axridda 27 Biancospino 28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Tittighedda, Figu 31 Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidâle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagliadda, Casu agênu, Casu e fitta, Latte cazâdu, Latti callâu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di pecora nera di Arbus Fersa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ilicano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Tirizza 47 Grassi (burro, margarina, oii) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Isparau, Isparamu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatudi ci di Sel ruriale 52 Cicerchia sarda 53 Cillegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Cillegio - Carrufale 55 Cippolta di San Giovanni 56 Cippola furstera - Kariasa 'e ispiritu 56 Cippola furstera - Kariasa 'e ispiritu 57 Cuppeta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 61 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 61 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 61 Fagiolo bianco di Terraseo 61 Fagiolo bianco di Terraseo	proparazione		·
21 Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene saldud. 22 Sitzigorru 23 Testa in cassetta 24 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo 25 Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Titte, Fruan, Erica, Casua,			
Testa in cassetta 24 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Tafferànu		21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene
Testa in cassetta 24 Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thamfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Tafferànu		22	Sitzigorru
Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Thaffarànu, Tonfarànu Ze			
Thaffarânu, Thamfarânu, Toffarânu 26 Axridda 27 Biancospino 28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Tittighedda, Figu 31 Pieta, Casadu, Cagladda, Casu agéru, Casu e fitta, Latte cazadu, Latti callâu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu sun filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di opecora nera di Arbus 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ilrcano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Grassi (burro, margarina, oii) 47 Olio di lentischilo, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispárau, Sparau, Ipáramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunflitau, Cardu gureu, Cardu freu 55 Cipolla di San Giovanni 66 Cipolla rossa 67 Cupperta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Furminmaggiore 59 Fagiolo bianco di Ferraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 61 Fassobeddu corantinu		24	
Formaggi Formag	Condimenti	25	
27 Biancospino 28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Tittighedda, Figu 31 Piéta, Casadu, Cagladda, Casu agéru, Casu e fitta, Latte cazádu, Latti callàu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Silo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Olio di Ientischio, Ollu de stincini 48 Agyumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispărau, Sparau, Ipăramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sottiolio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Cillegia furistera - Kariasa e ispiritu 54 Cillegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cappel rasas 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Teuminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Teuminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Teuminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Teurinase 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 61 Fassobeddu corantinu 61 Fassobeddu corantinu			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
28 Bonassai 29 Casizolu di pecora - Prittas 30 Casizolu, Ittighedda, Figu 31 Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggio di colostro ovino 38 Formaggio di colostro ovino 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Olio di lentischio, Oliu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Isparau, Sparau, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparano 51 Cardi selvatio sottolio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Cillegia furistera - Kariasa 'e Ispiritu 55 Cipolla di San Giovanni 56 Capola incosa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagilob bianco di Terraseo 60 Fagilob tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
Casizolu di pecora - Prittas			
Formaggi Gasu actutu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di pecora nera di Arbus 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capper ic Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
Formaggi Gasu cottu (di capra) 32 Casu cottu (di capra) 33 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggio di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 55 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Cillegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Cillegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
Formaggi 3 Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta,
Formaggi 34 Casu in filixi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 43 Perovino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Cilegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			· · · ·
Formaggi 35 Casu friscu, Formaggio fresco 36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggi di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di Ientischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Cappen e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla di San Giovanni 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finoschietto selvatico			5
36 Dolcesardo Arborea 37 Formaggio di colostro ovino 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipola rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico	F =		
37 Formaggi di pecora nera di Arbus 38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Nule 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza 47 Olio di Ientischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico	Formaggi		
38 Formaggi di pecora nera di Arbus 39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di Ientischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Cillegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Cillegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
39 Fresa, Fresa de attunzu 40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
40 Greviera di Ozieri 41 Ircano 42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
42 Pecorino di Nule 43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			'
43 Pecorino di Osilo 44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico		41	Ircano
44 Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta 45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico		42	Pecorino di Nule
45 Semicotto di capra 46 Trizza Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
Grassi (burro, margarina, oli) 46 Trizza 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
Grassi (burro, margarina, oli) 47 Olio di lentischio, Ollu de stincini 48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			·
48 Agrumi, Arancio di Muravera 49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico	Grassi (hurro margarina cli)		
49 Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu 50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico	Grassi (burro, marganna, Oli)		
50 Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono 51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			0 ,
51 Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu 52 Cicerchia sarda 53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
53 Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu 54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico		51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
54 Ciliegio - Carrufale 55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
55 Cipolla di San Giovanni 56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
56 Cipolla rossa 57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
57 Cuppetta, Lattuga 58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
58 Fagiolo bianco di Fluminimaggiore 59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
59 Fagiolo bianco di Terraseo 60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			11 7 0
60 Fagiolo tianese 61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
61 Fassobeddu corantinu 62 Finocchietto selvatico			
63 Grano cotto, Trigu cottu		62	
		63	Grano cotto, Trigu cottu



		GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	64	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
Prodotti vegetali allo	65	Granturco bianco, Triguxianu
stato naturale o	66	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
trasformati	67 68	Limone dolce di Muravera Mandorle arrubbia
trasionnati	69	Mandorle cossu
	70	Mandorle olla
	71	Mandorle schina de porcu
	72	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	73	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	74	Melo - Noi unci
	75	Melo miali
	76 77	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	78	Melone verde
		Olive a scabecciu
		Olive verdi in salamoia
	81	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	82	Pera Camusina
	83	Pero brutta e bona, Bugiarda
	84	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	85	Pesca di San Sperate
	86	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	87	Pira de bau
	88	Pira limoi, Pera limone
		Piru ruspu - Pero
	90	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
Prodotti vegetali allo	91	Pompia
•	92	Prezzemolo, Perdusemini
stato naturale o	93	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
trasformati	94	Riso prodotto e lavorato in Sardegna Sapa di arancia
	95 96	Sindria call'e boi
	97	Tardivo di San Vito
	98	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	99	Tomata Maresa
		Tricu Cossu
		Trigu denti de cani
		Amaretto, Amarettos de mendula
		Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus Aranzada
		Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
		Biscotto di Fonni
		Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
		Bucconettes
		Candelaus, Candelaus prenu
		Caombasa, Colombelle
		Carapigna - Karapigna - Astròre
		Caschettas - Tiliccas
		Catalufas Tzacarramanu Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
		Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
		Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
		Copuletas - Copuletta
		Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
		Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
		Culurgiones - Culingionis
		Fainè
		Filindeu
		Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu Focaccia portoscusese
		Fregola, Fregula
		Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
		Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
		Gateau
		Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni

	REC	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	N°	Prodotto
	130	Gueffus, Guelfos, Guelfus
Paste fresche e		Is Angules
prodotti della		Is Coccoisi de casu
panetteria, della		Li Chiusoni - Ciusoni
		Lorighittas
biscotteria, della		Malloreddus Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
pasticceria e della		Michitus nieddus
confetteria		Moddizzosu
	139	Morettus
	140	Mostaccioli, Mustazzolos
		Orilletas
		Panada - Empanada
		Panada Assaminesa
		Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
		Pane cicci, Pane di Desulo
		Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
		Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus Mustatzzedus de
	148	Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
		Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
		Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
		Pane guttiaiu
		Pani e saba, Pani e sapa Papassinos
		Pa Punyat
		Pardulas, Casadinas
		Pastine di mandorle, Pastissus
	157	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
		Picchirittusu
		Pirikitos - Piricchittos
		Pistochoddus de conse Distacque inconseque
		Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu Pistoccu
		Pistoccu de Nuxi
		Pompìa intréa
		Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	166	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
		Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
5 (6)		S'Aligu
Paste fresche e		Sebadas, Seadas, Sebada
prodotti della		Sos pinos Sospiri di Ozieri
panetteria, della		Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
biscotteria, della		Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
		Tallutzas, Orecchiette
pasticceria e della		Torrone di mandorle - Su Turroni
confetteria		Tunda
		Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
Prodotti dollo gostronomi-		Zichi
Prodotti della gastronomia		Simbua frita cun satitzu Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
		Belu, Trippa di tonno
		Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de
	182	scampirru
Preparazione di	183	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
pesci, molluschi e		Cuore, Cuore di tonno
crostacei e tecniche		Figatello, Lattume
		Merca di muggine
particolari di		Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
allevamento degli	188	Musciame di tonno - Filetto di tonno
stessi		Riccio
2.200.		Spinella
		Tonno affumicato
		Tonno sott'olio
	194	Tunninia









	REC	GIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	195	Abbamele
	196	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	197	Casada
	198	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	199	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	200	Lumache
Dradatti di arigina	201	Miele di asfodelo, Cadilloni
Prodotti di origine		Miele di cardo, Cardu pintu
animale (miele,	203	Miele di castagno
prodotti lattiero	204	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
•		Miele di eucalipto
caseari di vario tipo,		Miele di rosmarino
escluso il burro)		Ricotta di colostro ovino
,		Ricotta di pecora nera di Arbus
	209	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
		Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	211	Ricotta moliterna, Ricottone
		Ricotta mustia
		Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	214	Ricotta toscanella. Ricottone

Proposition No. Arganeta Production			REGIONE SICILIANA
Bevande analcoliche, distillati e liquori Liquore tucoc dell'Etna Camer fesca di acca, di capra e di maiale Gelatina di maiale, a Liatina Salsiccia pasqualora Salsiccia pasqualora Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese Salsiccia pasqualora Salsiccia	Tipologia	N°	Prodotto
distillati e liquori 4. Liquore fuox olefficina 4. Liquore fuox olefficina 5. Carne freesca di vacca, di pecora, di capra e di maiale 5. Carne freesca di vacca, di pecora, di capra e di maiale 7. Salsiscica pasqualora 8. Salsiscica pasqualora 9. Salsiscica pasqualora 10. Salsiscica pasqualora 11. Olio extraverigne di cliva 12. Condimenti Condimenti 13. Anuzz 14. Anuzz 15. Belicino 16. Cao figurati 17. Caciocavallo pelemitano 18. Cacioda degli Elimi 19. Caciocavallo pelemitano 19. Canestrato 20. Canestrato vacchino 21. Cofenetto 21. Cosacavaddu bibo 22. Cosacavaddu bibo 23. Eficino 24. Formaggi ol capra "padduni" 25. Commando di Carne free de Quisquina 26. Malcochino di Nova da Sicilia 27. Malcochino di Nova da Sicilia 28. Malcochino di Nova da Sicilia 29. Mozzarolla 29. Mozzarolla 30. Pecorino rosso 31. Picurinu tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32. Piddato 33. Provola 34. Provola del Medioni 35. Provola del Medioni 36. Provola del Medioni 37. Provola del Medioni 38. Provola del Medioni 39. Provola del Medioni 40. Aplio rosso di Nubia. Aglio di Paceco. Aglio di Trapani 41. Albicocco di Scillatro 42. Alforo 43. Anguria di Sircusa 44. Anguria di Sircusa 45. Anguria di Sircusa 46. Capperi 47. Capperi e cucunci 48. Carciolo spinoso di Palermo o Menti 49. Carciolo violetto in Talatino 40. Aplio rosso di Rollato 41. Albicocco di Scillato 42. Alforo 43. Anguria di Sircusa 44. Anguria di Sircusa 45. Provola di Mentino 46. Capperi 47. Capperi e cucunci 48. Carciolo spinoso di Palermo o Menti 49. Carciolo violetto in Talatina di Carciolo 49. Carciolo violetto in Talatina di Carciolo 40. Provino di Mentino di Carciolo 41. Anguria di Sircusa 42. Pidiato 43. Anguria di Sircusa 44. Anguria di Sircusa 45. Provino di Palermo o Menti 46. Capperi e cucunci 47. Carciolo violetto in Talatina di Carciolo 48. Carciolo spinoso di Palermo o Menti 49. Carciolo violetto in Talatina di Carciolo 40. Provino di Palermo o Menti 40. Provino di Palermo o Menti 41. Albicocco di Siculatino 42. Carciolo spinoso di Palermo o Menti 43.	5 , , , , , , , ,		
4 Liquore fuoco dell'Etna 5 Carmi (e frattaglie) 5 Carme frescon la concentration di maiole, a Liatina 7 Selsioca di maiole, a Liatina 8 Salsioca pasqualora 9 Salsioca pasqualora 10 Salsiocano 11 Salsiocano 12 Eleconorentrato 13 Salsiocano 14 Alfuzza 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Caci figurati 18 Caci figurati 19 Caci figurati 19 Caci figurati 10 Caci figurati 19 Caci figurati 10 Caci figurati 10 Caci figurati 11 Caci figurati 11 Caci figurati 12 Eleconorentrato 13 Salsiocano 14 Alfuzza 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Caci figurati 18 Caci figurati 19 Caci figurati 19 Cancestrato 20 Canestrato 21 Caciferetta 22 Cacestrato vecchino 22 Cacestrato vecchino 23 Canestrato 24 Formaggio di capra Spaddiun' 25 Formaggio di capra Sullaina 26 Formaggio di Capra Sullaina 27 Maiorchino 28 Maiorchino di Novara di Sicilia 29 Mozzarella 30 Peccinio rosso 31 Picurinu: tuma primosale, secondo sale, stagionato 33 Piculina 34 Provola del Natro di 35 Provola del Natro di 36 Provola del Natro di 37 Provola del Natro di 38 Provola del Salsion 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Valoro 41 Alforco 42 Alforo 43 Alforo 44 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 45 Capperie 47 Capperie 48 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 49 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 40 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 40 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 41 Albicocco di Scillato 42 Alforo 43 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 44 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 45 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 46 Capperie 47 Capperie cucunci 48 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 49 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 40 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 40 Carolifo spinoso di Palermo o Menti 41 Albicocco di Scillato 42 Alforo 43 Provola di Natro calanes 44 Provola di Natro calanes 45 Provola di Natro calanes 46 Capperie cucunci 47 Electrica della Valla d			
Scarie (e frattaglie) fresche e loro	distillati e liquori		
Carril (e frattaglie) Fresche e foro Salascica di maiale, a Liatina Fresche e foro Salascica di maiale fresca, secce a effumicata, a sausizza Salascica pasqualora permincese, sastizza pasqualora partinicese Salascica pasqualora Salascica Salascica pasqualora Salascica			
Tesche ol nor preparazione 7 Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza 8 Salsiccia pasqualora partinicese 9 Salsiccia pasqualora partinicese 10 Salsiccia pasqualora partinicese 10 Salsiccia pasqualora partinicese 11 Sale marino naturale 12 Elicoconcentratio 13 Sale marino naturale 14 Ainuzzi 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Caciocavalio palermilano 18 Caciotta degli Elimi 19 Canestratio 20 Canestratio 20 Canestratio 20 Canestratio 20 Canestratio 21 Codaneto 22 Codaneto 23 Codaneto 24 Formaggio el capra "padduri" 25 Formaggio el capra "padduri" 25 Formaggio el capra siciliana 26 Formaggio el capra siciliana 27 Maiorchino 28 Maiorchino 28 Maiorchino di Novara di Sicilia 29 Mozzarella 29 Mozzarella 29 Mozzarella 29 Mozzarella 29 Mozzarella 29 Picdiato 33 Provola del Monis Sicari, Caciotta 35 Provola del Monis Sicari, Caciotta 35 Provola del Monis Sicari, Caciotta 36 Provola del Monis Sicari, Caciotta 37 Provola del Monis Sicari, Caciotta 38 Provola del Monis Sicari, Caciotta 39 Vastedos patermalina 39 Vastedos patermalina 39 Vastedos patermalina 30 Angio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 40 Agrico rosso di Scilatto 41 Angio tapo di Scilatto 42 Cacyolor paga belvatico, Cavuliceddin, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Ce ce 55 Ciliegia mastrantoni 55 Cavolo ropa selvatico, Cavuliceddin, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Ce Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Fragolia di Maletto 77 Car	0		
Resche e lorio preparazione 9 salsticia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese Grassi 11 il Salsticiane Condimenti 12 Elicocnoentratio 12 Elicocnoentratio 13 Sale marino naturale 14 Ainuzzi 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Canicavalia palermitano 18 Canicata degli Elimi 19 Canicata degli Elimi 10 Canicata degli Elimi 10 Canicata degli Elimi 11 Canicata degli Elimi 12 Canicata degli Elimi 13 Canicata degli Elimi 14 Ainuzzi 15 Elicono 16 Caci figurati 17 Canicavalio palermitano 18 Canicata degli Elimi 19 Canicata degli Elimi 10 Canicata degli Elimi 10 Canicata degli Elimi 11 Canicata degli Elimi 12 Cosacavadito libeo 12 Cosacavadito libeo 12 Formaggi ol capra "padduni" 25 Formaggi ol capra "padduni" 26 Formaggi ol capra "padduni" 27 Maprochino 28 Marchino di Novara di Sicilia 29 Mozzarella 30 Pecorino rosso 31 Picuriu: turna, primosale, secondo sale, stagionato 29 Provida del Morti Sicani, Caciotta 30 Provida del Morti Sicani, Caciotta 31 Provida del Morti Sicani, Caciotta 32 Provida del Morti Sicani, Caciotta 33 Provida del Morti Sicani, Caciotta 34 Provida del Morti Sicani, Caciotta 35 Provida di Nebrocii 36 Provida di Nebrocii 37 Provida di Nebrocii 38 Turnazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paeco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 43 Aguria di Siracusa 44 Azancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calistafimi 46 Capperi e cucunici di Falermo Menfi 57 Capperi e cucunici di Falermo Menfi 58 Cavolor paga di Adresale "Truru di aci" 59 Cavolor paga del Morti ore san Giorgio 50 Cavolor paga del Morti ore san Giorgio 51 Cavolor paga del Morti Sciani Giorgio 52 Cavolor paga del Morti Sciani Giorgio 53 Cavolor paga del Morti Sciani Giorgio 54 Cece 55 Cilegia mastrantoni 56 Firagonia di Riberra 57 Firagonia di Riberra 58 Firagonia di Riberra 59 Firagonia di Malerto 50			
9 Salsiccio pasqualora partinicese 10 Salsiccione Grassi 11 Olio extravergine di oliva Elicoconentrato 11 Elicoconentrato 13 Sale marino naturale 14 Ainuzzi 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Caciocavallo palermilano 18 Cacordia degli Elimi 19 Canestrato 20 Canestrato vacchino 21 Cosacavaldo bielo 22 Cosacavado bielo 23 Cosacavado bielo 24 Elicoconentrato 25 Formaggio di capra "padduru" 25 Formaggio di capra "padduru" 26 Formaggio di capra "padduru" 27 Macrochino 28 Materichino di Novara di Sicilia 29 Mozzarrella 29 Mozzarrella 30 Pecorino resso 31 Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Picidiato 33 Provola dei Monti Sicani, Cacotta 35 Provola dei Monti Sicani, Cacotta 36 Provola dei Monti Sicani, Cacotta 37 Provola di Niebrodi 38 Provola di Niebrodi 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Andiccoco di Scillato 42 Angroi di Sicani, Cacotta 43 Angroi cosso di Rubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 44 Angroi a di Sirecusa 45 Angroi di Sirecusa 46 Angroi cosso di Rubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Bastarduna di Calatafimi 49 Carciofo spinaco di Faciento 51 Cavolo trapa di Acreale "Truruci di cic" 52 Cavolo rapa di Acreale "Truruci di cic" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddin, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Cece 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Fragolia di Picezo 57 Ciementine di Mortofe San Giorgio 58 Fragolia di Picezo 58 Fragolia di Picezo 59 Fragolia di Riberia 69 Fragolia di Riberia 60 Fragolia di Riberia 61 Fragolia di Ustica	fresche e loro		
Grassi Condimenti 1 Ciliconcentrato 1 Sale marino naturale 1 Alnuzzi 1 Sale marino naturale 1 Alnuzzi 1 Selicino 1 Caciocavallo palermitano 2 Caciocavallo palermitano 2 Consestrato vacchino 2 Cosacavadolubico 2 Cosacavadolubico 2 Encino 2 Encino 2 Formaggio di capra siciliana 2 Marcino di Novara di Sicilia 2 Mozzarella 3 Pecorino rosso 3 Picurinu: turna, primosale, secondo sale, stagionato 3 Picurinu: turna, primosale, secondo sale, stagionato 3 Picurinu: turna, primosale, secondo sale, stagionato 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 3 Pirovala del Madorine 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 3 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 4 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 4 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 4 Pirovala del Madorine 4 Pirovala del Monti Sicani, Caciotta 4 Pirovala del Madorine 5 Piroval	preparazione		
12 Eliconcentrato 13 Sale marino naturale 14 Alnuzzi 15 Belicino 16 Caci figurati 17 Caciocavallo palermitano 18 Caciota degli Elimi 19 Canestrato 20 Canestrato vacchino 21 Cofanetto 22 Cosacavaddu ibleo 23 Ericino 24 Formaggio di capra "padduni" 25 Formaggio di capra "padduni" 25 Formaggio di capra siciliana 27 Maiorchino 28 Maiorchino di Novara di Sicilian 28 Mozzarella 29 Mozzarel		10	
13 Sale marino naturale	Grassi	11	Olio extravergine di oliva
14 Alnuzzi	Condimenti		
15			
16			
17			
18			
19			
21			
Formaggi Formaggi de capra "padduni" Formaggi di capra siciliana Formaggi di capra siciliana Formaggi di S. Stefano di Quisquina Malorchino Malorchino di Novara di Sicilia Pecorino rosso Provola del Malorchino di Novara di Sicilia Provola del Monti Sicani, Caciotta Provola del Monti Sicani, Caciotta Provola delle Madonie Provola delle Madonie Provola delle Madonie Malorchino di Nebrodi Provola delle Madonie Malorchino di Nebrodi Malorchino di Nebrodi Malorchino di Nebrodi Malorchino di Nebrodi Alalorco Malorosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani Alaloro Ala Anguri di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calataffimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavoliore violetto "natalino" 51 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Prodotti vegetali allo stato 67 Cilementine di Monforte San Giorgio Fordotti vegetali allo stato 77 Cilementine di Monforte San Giorgio 52 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Fordotti vegetali allo stato 78 Firagolina di Ribera 69 Firagolina di Ribera 60 Firagolina di Ribera 61 Firagolina di Ribera 62 Firagolina di Ribera 63 Firagolina di Ribera 64 Firagolina di Ribera 70 Kaki di Misilimeri 71 Lenticchia di Ustica		20	Canestrato vacchino
Formaggi Fromaggi Capra "padduni"			
Formaggi Formaggi di capra siciliana Formaggi di si Stefano di Quisquina Riversi di Alborchino Riversi di Albo			
Formaggi Formaggi Formaggi (a) Es Sterano di Quisquina Raiorchino (a) Maiorchino di Novara di Sicilia Maiorchino (a) Maiorchino (a) Maiorchino (a) Maiorchino (a) Maiorchino (a) Maiorchino (a) Pecorino rosso 31 Picuniu, tuma, primosale, secondo sale, stagionato Picuniu, tuma, primosale, secondo sale, stagionato Provola (a) Provola (a) Provola (a) Provola di Nebrodi Maiorchino (a) Provola di Nebrodi Provo			
Formaggi 26 Formaggio di S. Stefano di Quisquina 27 Maiorchino 28 Maiorchino di Novara di Sicilia 30 Pecorino rosso 31 Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Piddiato 33 Provola 34 Provola del Monti Sicani, Caciotta 35 Provola delle Madonie 36 Provola delle Madonie 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Sciliato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 40 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 54 Cece 55 Cilieja mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodini da Giarca 66 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sicacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchi di Ustica			
27 Maiorchino 28 Maiorchino di Novara di Sicilia 29 Mozzarella 30 Pecorino rosso 31 Picurini tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Piddiato 33 Provola 34 Provola dei Monti Sicani, Caciotta 35 Provola deile Madonie 36 Provola deile Madonie 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Sciliato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e ucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacelio" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 54 Cace 55 Cillegia mastrantoni 55 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 56 Calementine di Monforte San Giorgio 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fava di Leonforte 51 Favi lizzzi di Buccheri 52 Fichi secchi 53 Ficolindia della Valle del Belice 54 Ficodinia della Valle del Belice 55 Ficolinia di Giarna di Miletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchi di Ustica			
28 Misorchino di Novara di Sicilia 29 Mozzarella 30 Pecorino rosso 31 Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Piddiato 33 Provola 34 Provola del Monti Sicani, Caciotta 35 Provola delle Madonie 36 Provola di Nebrodi 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Sciliato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Carpiro di Ospiroso di Palermo o Menfi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "ratalino" 51 Cavolo rospa di Acireale "Trunzu di aci" 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 55 Cipolla di Giarratana 57 Ciementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodinida della Valle del Belice 66 Ficoglina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchi di Ustica	Formaggi		
Mozzarella 30 Pecorino rosso 31 Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Piddiato 33 Provola del Monti Sicani, Caciotta 34 Provola delle Madonie 36 Provola delle Madonie 36 Provola delle Madonie 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolifore violetto "natalino" 51 Cavolo rapa di Alcriea Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 56 Cece 55 Cillegia mastrantoni 57 Ciementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fava di Leonforte 51 Fava di Leonforte 52 Fava di Leonforte 53 Fagiolo di Polizzi 54 Fava di Leonforte 55 Fagiolo di Polizzi 56 Fava di Leonforte 57 Fagiolo di Polizzi 58 Fagiolo di Polizzi 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fava di Leonforte 51 Fava di Leonforte 52 Faragolo a di Ragiona di Sciacca 54 Faragolina di Ribera 56 Faragolina di Ribera 56 Faragolina di Sciacca 57 Cenno duro 70 Kari di Misilmeri 70 Lenticchia di Ustica 70 Lenticchia di Ustica 70 Lenticchia di Ustica 70 Lenticchia di Ustica 70 Fava di Leonforte 70 Kari di Misilmeri 70 Lenticchia di Ustica 70 Fava di Leonforte 70 Fava di Misilmeri 70 Fava di Misilmeri 70 Fava di Misilmeri 70 Fava di Misilmeri 70 Fa			
30 Pecorino rosso 31 Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato 32 Piddiato 33 Provola 34 Provola del Monti Sicani, Caciotta 35 Provola del Monti Sicani, Caciotta 35 Provola del Monti Sicani, Caciotta 36 Provola del Medonie 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vasteda palemitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Abliococo di Sciliato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolifore violetto "natalino" 51 Cavolo toroco lo "Sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 40 Cece 51 Ciliegia mastrantoni 52 Ciliegia mastrantoni 53 Colonata 54 Provola delle Montore San Giorgio 55 Cipola di Giarratana 56 Pagiola di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Firagolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kari di Mistimeri 71 Lenticchia di Ustica			
32 Piddiato 33 Provola 34 Provola del Monti Sicani, Caciotta 35 Provola diel Madonie 36 Provola di Nebrodi 37 Provola di Nebrodi 37 Provola di Nebrodi 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e ucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto ratanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Ciementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Ficodindia della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Firagolina di Ribera 68 Firagolina di Ribera 68 Firagolina di Ribera 68 Firagolina di Ribera 68 Firagolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Leitcichia di Ustica			Pecorino rosso
33 Provola dei Monti Sicani, Caciotta 35 Provola deile Madonie 36 Provola deile Madonie 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Sciliato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo prapa di Acireale "Trunzu di aci" 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Ciementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Ficodindia della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragolia e fragolina di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica		31	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
Provola dei Monti Sicani, Caciotta 35 Provola dei Monti Sicani, Caciotta 36 Provola di Nebrodi 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Abliococo di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo prao di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa aselvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Ciementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Firagolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
35 Provola di Nebrodi 36 Provola di Nebrodi 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Sciliato 42 Aloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Sciliato 45 Bastarduna di Calatafirni 46 Capperi 47 Capperi e ucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo proccolo o "sparacelio" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 56 Cece 57 Cilejal mastrantoni 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 59 Fagiolo di Polizzi 59 Fagiolo di Polizzi 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fragolina di Sciucheri 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Fragolina di Ribera 66 Fragolina di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchia di Ustica			
36 Provola di Nebrodi 37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 57 Cilegia mastrantoni 58 Ciotgnata 59 Fagiolo di Polizzi 59 Catognata 59 Fagiolo di Polizzi 50 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragolina di Ribera 66 Fragolina di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
37 Provola siciliana 38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafirni 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "natalino" 51 Cavolo proccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Ficodindia della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchia di Ustica			
38 Tumazzu di vacca 39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfinore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolina di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchia di Ustica			
39 Vastedda palermitana 40 Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani 41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfore violetto "atalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cilegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Fava di Leonforte 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
41 Albicocco di Scillato 42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto atanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Catognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolina di Ribera 67 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
42 Alloro 43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e ucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 65 Fiagolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica		40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
43 Anguria di Siracusa 44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Cillegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Mislimeri 71 Lenticchia di Ustica		41	Albicocco di Scillato
44 Arancia biondo di Scillato 45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
45 Bastarduna di Calatafimi 46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
46 Capperi 47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Ribera 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
47 Capperi e cucunci 48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodinidia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
48 Carciofo spinoso di Palermo o Menfi 49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo proccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
49 Carciofo violetto catanese 50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolia e fragolina di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
50 Cavolfiore violetto "natalino" 51 Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano 52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolia di Ribera 68 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
52 Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci" 53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
53 Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, 54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica		51	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
54 Cece 55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragolia di Ribera 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica		52	
55 Ciliegia mastrantoni 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 56 Cipolla di Giarratana 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 57 Clementine di Monforte San Giorgio 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
naturale o trasformati 58 Cotognata 59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica	Prodotti vegetali allo stato		
59 Fagiolo di Polizzi 60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica	•		
60 Fava di Leonforte 61 Favi liezzi di Buccheri 62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
62 Fichi secchi 63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
63 Fichidindia 64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
64 Fico d'india della Valle del Belice 65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
65 Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia 66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
66 Fragola e fragolina di Maletto 67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
67 Fragolina di Ribera 68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
68 Fragolina di Sciacca 69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
69 Grano duro 70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
70 Kaki di Misilmeri 71 Lenticchia di Ustica			
72 Lenticchia di Villalba		71	
		72	Lenticchia di Villalba

Tipología Processo de Petitineo Prodotto Para Licrone in seccepto di Petitineo Processo de Petitineo Processo	REGIONE SICILIANA		
73 Limone in secragno di Petitine 74 Limone verdello 75 Mandarino tardivo di Cisculii 76 Mandarino I Alvola 77 Mandarie 78 Mandarie 78 Mandarie 79 Mandarie 79 Mandarie 70 Mandarie 70 Mandarie 71 Mandarie 72 Mandarie 73 Mandarie 74 Mandarie 75 Mandarie 76 Mandarie 77 Mandarie 78 Mandarie 78 Mandarie 79 Mandarie 70 Mandarie 70 Mandarie 71 Mandarie 72 Mandarie 73 Mandarie 74 Mandarie 75 Mandarie 76 Mandarie 77 Mandarie 78 Mandarie 79 Mandarie 70 Mele gelate cola 70 Melone giallo Carfucciaru" verde "purceddu" 70 Melone giallo Cucurusi melo var, inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno 70 Mostarda essicutal 71 Mostarda essicutal 72 Mostarda essicutal 73 Mostarda essicutal 74 Mostarda essicutal 75 Mostarda essicutal 76 Mostarda essicutal 77 Mostarda essicutal 78 Mostarda essicutal 79 Mostarda essicutal 70 Mostarda essicutal 70 Mostarda essicutal 70 Mostarda essicutal 71 Mostarda essicutal 72 Mostarda essicutal 73 Mostarda essicutal 74 Mostarda essicutal 75 Mostarda essicutal 76 Mostarda essicutal 77 Mostarda essicutal 78 Mostarda essicutal 79 Patata novella di Messina 70 Patata novella di Messina 70 Patata novella di Messina 70 Pere ucciardona 71 Pere ucciardona 72 Pere vigita 73 Mostarda essicutal 74 Mostarda essicutal 75 Mostarda essicutal 76 Pormodoro escoagno pizzutello di Paceco 77 Mostarda essicutal 78 Mostarda essicutal 78 Mostarda essicutal 79 Mostarda essicutal 70 Mostarda essicutal 70	Tipologia	N°	
14 Immore verdelio	ripologia		
Fig. Mandori di Avoila Fig. Mandori di Avoila Fig. Manno Fig. Manno Fig. Manno Fig. Manno Fig. Manno Fig. Manno Fig. Fig			
77 Manorie 78 Marmellata di arrance 80 Marmellata di mele cotogne 81 Marmellata di mele cotogne 81 Marmellata di mele cotogne 82 Mele cola 83 Mele gelate cola 84 Meterio rivernaria gialio "cartucclaru" verde "purceddu" 85 Metorio gialio (Locurina melo var. inodorus), Melone gialio di Paceco, Melone d'inverno 86 Mesona di Trabia 88 Nespoia di Trabia 89 Nocciole de Nebrordi 90 Noce di Motta, "Nuo da motta" 91 Oliva a puddasceda di Buccheri 91 Oliva a puddasceda di Buccheri 92 Oliva Nebba 93 Oliva nera di Buccheri 94 Oliva nera passuluri 95 Organo 96 Verte di Calastimi 97 Prodotti vegetali allo stato 97 Areta novella di Messina 98 Nocciole de Nespoia 98 Ovalete di Calastimi 99 Prodotti vegetali allo stato 100 Pre virgola 101 Pere uccardona 102 Pere virgola 103 Patata novella di Sestato 104 Pere virgola 105 Pere virgola 106 Pere virgola 107 Pere virgola 108 Pere virgola 109 Pomodoro faino di Licata detto "butticheddu" 100 Pomodoro faino di Licata detto "butticheddu" 100 Pomodoro faino di Licata detto "butticheddu" 101 Pere uccardona 102 Pere virgola 103 Pistacchia 104 Pomodoro di Vittoria 105 Nusina coletac, celeca, pruno acleca 107 Pomodoro secco (ciappa) 108 Rosmarino 109 Susina ariddu cioce, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina coletac, celeca, pruno acleca 111 Susina coletac, celeca, pruno acleca 112 Susina coleta (viruno, prunor tivruno, prunor vurno, 113 Susina coletac, celeca, pruno acleca 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ce facciuzza rossa. 115 Susina coleta con, pruna a rossa, pruno pruno vurno, 116 Biscotti di Natimeri detta: "riscaredda" 117 Susina coleta con pruna ri murini di viruno, prunor vurno, 117 Susina coleta con pruna ri murini di Viruno, prunor vurno, 118 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ce facciuzza rossa. 119 Susina coleta con pruna ri murini di Viruno, prunor vurno, 110 Susina coleta con pruna ri murini di Viruno, prunor vurno, 111 Susina coleta con pruna ri murini di Viruno, prunor vurno, 112 Susina coleta con pruna ri murini di Viruno, prunor vurn			
78 Marmellata di rance 80 Marmellata di rance 81 Marmellata di mele ototogne 81 Marmellata di pere spinelli. Pira spinieddi 82 Mele cola 83 Mele gelate cola 84 Melone jallo le pere spinelli. Pira spinieddi 85 Mele gelate cola 86 Mostardi 87 Mostardi essociata 87 Mostardi essociata 88 Nespola di Trebia 89 Nece di Motta. "Nuo di motta" 90 Noce di Motta. "Nuo di motta" 91 Oliva a puddascedda di Buccheri 92 Oliva Nebba 93 Oliva nera di Buccheri 94 Oliva nera passuluni 95 Origano 96 Ovaletto di Calatafimi 97 Patata novella di Sinacusa 99 Pere butirra d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgolia 103 Pere spinelli 104 Pere spinelli 105 Pere virgolia 106 Pere modoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Permodro ra seccagno pizzutello di Paceco 107 Permodro seccagno pizzutello di Paceco 108 Rosmarino 109 Susina aridou di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina pula di Viruo, pruno ri Viruo, pruno vuruo. 114 Susina sanacore (u prunu ri murriali) 115 Biscotti di Vila Biscotti dell' Susina sanacore (u prunu ri murriali) 116 Biscotti di Vila Sina dell' Riscotti dell' Biscotti dell' Biscotti dell' Biscotti di Discotteria, della 117 Biscotti di Maria dell' Biscotti di Morreale 110 Biscotti di Morreale dell' Biscotti			
79. Marmelata di nele cotogne 80. Marmelata di pere spinelli, Pira spinieddi 81. Marmelata di pere spinelli, Pira spinieddi 82. Mele cola 83. Mele gelate cola 84. Melone invernale gialio "cartucciaru" verde "puroeddu" 85. Molone gialio (cucumis melo var. inodorus), Melone gialio di Paceco, Melone d'inverno 86. Mostarda 87. Mostarda 88. Mostarda 89. Moscole de Mostarda 89. Moscole del Nebrodi 90. Nocce di Motta, "Nuci da motta" 91. Oliva a pudalesceda di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera passuluni 96. Origano 97. Patata novella di Messina 98. Patata novella di Messina 99. Patata novella di Messina 99. Patata novella di Siracusa 99. Pere butira di dessatele 101. Pere ucciardona 102. Pere virgolia 103. Pere butira di dissipana 104. Pere virgolia 105. Pomodoro di Vittoria 106. Pomodoro acceagno pizzutello di Paceco 107. Pomodoro di Vittoria 108. Rosmarino 109. Susina ariddu di core, ariddicore 110. Susina ariddu di core, ariddicore 111. Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112. Susina sanacore la pruna ri murriali) 113. Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa. Santa Rosa 114. Susina sanacore la pruna ri murriali) 115. Susina sanacore la pruna ri murriali) 116. Zucca virmicidara, Cucuzza virmicidara 117. Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa. Santa Rosa 118. Susina sanacore la pruna ri murriali) 119. Biscotti di Moreale (i pruna ri murriali) 110. Biscotti di Moreale (i pruna ri murriali) 111. Susina sanacore la pruna ri murriali) 112. Biscotti di Moreale (i Agira 113. Biscotti di Moreale (i Agira 114. Susina sanacore (i pruna ri murriali) 115. Biscotti di Moreale (i Agira 116. Cassatella di Agira 117. Cassatella di Agira 118. Cassatella di Agira 119. Cassatella di Agira 119. Cassatella di Coci di ducini 119. Cassatella di Coci di ducini 119. Cassatella di Coci di ducini 110. Cascuna, Mucchulii 110. Cascuna, Mucchulii 110. Coci di Rou Coci duci			
80 Marmellata di mele cotogne 81 Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi 82 Mele cota 83 Mele gelate cota 84 Melone invernale gialio Caurunia melo vari, inodorus), Melone gialio di Paceco, Melone d'inverno 85 Mostarda 87 Mostarda 88 Nespota di Trabia 89 Noccobie de Inverno 90 Noccobie de Inverno 91 Noccobie de Inverno 92 Noccobie de Inverno 93 Noccobie de Inverno 94 Oliva Perbas 93 Oliva Nebbas 93 Oliva Nebbas 93 Oliva nera di Buccheri 94 Oliva nera passuluni 95 Origano 96 Vovaletto di Catatafimi 97 Patata novella di Siracusa 99 Pere butirar d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere uccardona 102 Pere virgolia 103 Piatacchio 104 Permodoro laino di Licata detto buttichieddu" 105 Permodoro seconopappa) 106 Resmanno 107 Permodoro seconopappa) 108 Resmanno 109 Susina andidu di core, andidicre 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna orasa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina bazariano, lazzariano, rapparino di Morneale 113 Susina caleca, caleca, pruno caleca 114 Susina seancore (a pruno in murriali) 115 Zuccora virmicidara, Cucuzza virmicidara 116 Zucca virmicidara, Cucuzza virmicidara 117 Zucchira di Misimeri detta: "riscaredda" 118 Amaretti 119 Biscotti di Malaret 120 Biscotti a "S 120 Biscotti a "S 121 Biscotti di Morneale 122 Biscotti baliki in Viscotta udduti 123 Biscotti di Malaret 124 Biscotti di Morneale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotti di Natale 126 Cassatella di Agira 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di Agira 139 Ciamboli radorica dei cori, cassatedad di ciciri 139 Ciamboli radorica dei cori, cassatedad di ciciri 130 Ciamboli radorica dei cori, cassatedad di ciciri 131 Cassatella di Casi dei cori di cori di ciciri 131 Cassatella di Casi dei cori di ciciri 132 Cassatella di Casi dei Cosi di ciciri 139 Ciamboli radorica dei Cosi di ciciri 130 Ciamboli radorica dei Cosi di ciciri 131 Cascatella di Casi dalini 132 Cassatella di Cosi di cici ciciri 133 Ciamboli radorica di Casi dalini 134 Cassatella di Cosi di cici ciciri 135 Cassatella di Cosi di cici ciciri 136 Cassatella di			
81 Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi 82 Mele cola 83 Mele gelate cola 84 Melone invernale giallo "carfucciani" verde "purceddu" 85 Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno 86 Mostarda 87 Mostarda essiccata 88 Nespola di Trabia 89 Noccole dei Nebrodi 99 Noce di Motta, Nuci da motta" 91 Oliva a puddascedda di Buccheri 92 Oliva Nebba 9 Oliv			
82. Mele gelate cola 83. Mele gelate cola 84. Melone invernale gialio "cartucciaru" verde "purceddu" 85. Melone gialio (cucumis melo var. inodorus), Melone gialio di Paceco, Melone d'inverno 86. Mostarda 87. Mostarda essiccata 88. Nespola di Trabia 89. Noccole del Nebrodi 90. Nocce di Motta, "Nuci da motta" 91. Oliva a puddascedta di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera passuluri 95. Origano 96. Origano 97. Patata novella di Messina 98. Patata novella di Messina 98. Patata novella di Siracusa 99. Pere butira di dessate 101. Pere vigno. 102. Pere vigno. 103. Pere vigno. 104. Pere vigno. 105. Pere vigno. 106. Pere volorio di Vitoria 106. Perodoro acceagno pizzulatelo di Paceco 107. Pomodoro secco (ciappa) 108. Rosmanno 109. Susina ariddu di core, ariddi rore, ariddicore 110. Susina celace, apuno caleca 111. Susina della rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112. Susina busina, Lazzarion, apparino di Moreale 113. Susina pruno di Vruno, pruno vruno. 114. Susina sancore (a prunu ri murriati) 116. Susina sancore (a prunu ri murriati) 117. Zucchima di Mislimeri delta: "friscaredda" 118. Amaretti 119. Biancomangiare 120. Biacotti ai latte 121. Biacotti ai latte 122. Biacotti di Noreale 123. Cansaltelidi quale ri para del para degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horës se 129. Biacotti ai latte 120. Cansollieri 120. Cansollieri 121. Cansolni ali roci, cales, puno core lardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 122. Biacotti di Noreale (Viscottu ri Murriali) 123. Biacotti di Noreale (Viscottu ri Murriali) 124. Biacotti di Noreale 125. Cassatela di Agira 126. Cassatela di Agira 127. Cassatella di Agira 128. Cassatela di Caci, cassateda di ciciri 139. Cassatella di Caci, cassateda di ciciri 130. Cassatella di Caci, cassateda di ciciri 131. Cassatella di Caci, cassateda di ciciri 132. Cassatella di Caci, cassateda di ciciri 133. Cassatella di Caci, cassateda di ciciri 142. Coloribe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142. Coloribe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142. Coloribe pasquali, i Palum			
44. Melone invernale giallo "cartuccian" verde "purcedu" 85. Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno 86. Mostarda 87. Mostarda essiccata 88. Nespola di Trabia 89. Nocciole dei Nebrodi 90. Noce di Motta, "Nuci dei motta" 91. Oliva a pudassecida di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera passuluni 95. Origano 96. Ovidetto di Calatafimi 97. Patsia novella di Messina 98. Patsia novella di Siracusa 98. Pere butira d'estalte 100. Pere spinelli 101. Pere ucciardona 102. Pere uciardo di d'estalte 103. Pere uciardo di d'estalte 104. Pere uciardona 105. Pere uciardona 106. Pere uciardona 107. Promodoro felino di Licata delto "buttichieddu" 108. Promodoro secco (ciappe) 109. Susina ariddu di core, ariddi ni core, ariddicore 110. Susina calesario, lazzario, caleza que no rea, punno rosa, Santa Rosa 111. Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112. Susina lazzarion, lazzarion, calezario, asancore tardiva, sanacore tardiv			
85. Melone giallo (cucunis meto var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno 87. Mostarda essiccata 88. Nespola di Trabia 98. Nococide del Nebrodi 99. Nococi di Motta, "Nuci da motta" 91. Oliva a puddascedda di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera gassuluni 95. Origano 96. Vovietto di Calatafimi 97. Patata novella di Messina 98. Patata novella di Messina 99. Pere butirra d'estate 100. Pere spinelli 101. Pere ucciardona 102. Pere virgiola 103. Pistacchio 104. Pere virgiola 105. Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu" 106. Pomodoro di Vittoria 107. Pomodoro di Vittoria 108. Pomodoro di Vittoria 109. Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110. Susina calera, caleca, pruno caleca 111. Susina della rosa, pruno a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112. Susina lazarinio, lazzarino, rappanno di Monreale 113. Susina prune di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114. Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115. Susino sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 116. Susino sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 117. Zucchina di Mailmeri detta: "riscaredda" 118. Marietti 129. Biscotti di Morreale (Viscottu ri Murrial) 120. Biscotti a s're 121. Biscotti di Morreale (Viscottu ri Murrial) 122. Biscotti di Morreale (Viscottu ri Murrial) 123. Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 124. Biscotti di Para degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Hores se 129. Biscotti di Aloria 130. Cannoli di Para degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Hores se 131. Sussateddi di Calatafimi 132. Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133. Cassatella di cei, cassateda di cicii 134. Cassated cici, cosi duci di Para degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Hores se 134. Cassatela di cei, cassateda di cicii 135. Cassatelda di cei, cassateda di cicii 136. Cassatelda i Cei, cassateda di cicii 137. Cassatella di Cei, cassateda di cicii 138. Cassatella (Cei di Castafimi		83	Mele gelate cola
86. Mostarda essicata 87. Mostarda essicata 88. Nepola di Trabia 89. Nocciole dei Nebrodi 90. Noce di Motta, "Nuci da motta" 91. Oliva a pudascedda di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera passuluri 95. Origano 96. Ovaletto di Calatafirni naturale o trasformati 97. Patta novella di Messina 98. Patata novella di Messina 99. Pere buttira d'estate 100. Pere virgola 101. Pere ucciardona 102. Pere virgola 103. Pistacchio 104. Pomodoro di Vittoria 105. Pomodoro famio di Licata detto "buttichieddu" 106. Pomodoro famio di Licata detto "buttichieddu" 107. Pomodoro seccagino pizzutello di Paceco 107. Pomodoro seccagino di Vittoria 105. Usina caleca, aleca, pruno caleca 111. Susina caleca, caleca, pruno caleca 111. Susina elargorio di Vittori uno rivuno, pruno vruno. 114. Susina sanacore lardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115. Susino sanacore (u pruno in vitruno, pruno vruno. 116. Zucchina di Misilmend detta: "riscaredda" 117. Succhina di Misilmend detta: "riscaredda" 118. Amaretti 119. Biancomangiare 120. Biscotti a latte 121. Biscotti a latte 122. Biscotti a latte 123. Biscotti di Alpira 124. Biscotti di uni 125. Biscotto di Morreale (Viscottu ri Murriali) 126. Gassateldi di Ceci, cassateddi ciciri 137. Cassateldi di Ceci, cassateddi ciciri 138. Cassateldi di ceci, cassatedda di ciciri 139. Cambola di ceci, cassatedda di ciciri 140. Cascurina, Murriati			
87. Mostarda essiccata 88. Nespola di Trabia 89. Nococio de INebrodi 90. Noce di Motta, "Nuci da motta" 91. Oliva a pudasocedad di Buccheri 92. Oliva Nebba 93. Oliva nera di Buccheri 94. Oliva nera di Buccheri 95. Oliva Nebba 96. Ovaletto di Calatafirni 97. Patata novella di Messina 98. Patata novella di Messina 99. Pere butirra d'estate 100. Pere spinelli 101. Pere ucciardona 102. Pere virgical 103. Pistacchio 104. Pere virgical 105. Pere virgical 106. Pere virgical 107. Pomodoro di Vittoria 108. Pomodoro di Vittoria 109. Pomodoro di Vittoria 109. Suisina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110. Suisina calesca, aleca, pruno caleca 111. Suisina della rosa, pruno a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112. Siusina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno viruno. 114. Suisina sanacore la prunu ri murriali) 116. Suisino sanacore la rovina, sanacore la diva, sanacore la facciuzza rossa. 117. Succhina di Mislimeri detta: "riscaredida" 118. Suisino sanacore la rovina, sanacore la diva, sanacore la facciuzza rossa. 119. Suisino sanacore la rovina, sanacore la diva, sanacore la facciuzza rossa. 119. Suisino sanacore la rovina, sanacore la diva, sanacore la facciuzza rossa. 119. Suisino sanacore la rovina, sanacore la facciuzza rossa. 119. Suisino sanacore la rovina, sanacore la facciuzza rossa. 1109. Suisino sanacore la rovina, sanacore la facciuzza rossa. 1119. Suisino sanacore la rovina di marriali 1110. Suisino calendara. Cucazza vrimicidara 1111. Suisino sanacore la rovina di marriali 1121. Succo simicio di Mislimeri detta: "riscaredida" 1131. Suisino sanacore la rovina di marriali 1141. Succo simicio di della pasticio di della di della condita di Pana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Hores se 119. Cassalella di Cosi di dicio, Cosi duci di Cini 1109. Cassalella di Cosi di dicio, Cosi duci d			
88 Necciole del Nebrodi			
89 Nocciole del Nebrodi 90 Noce di Motta, "Nuci da motta" 91 Ciliva a puddascedda di Buccheri 92 Ciliva Nebba 93 Ciliva nera di Buccheri 94 Cilva nera passuluni 95 Crigano 96 Cvaetto di Calatafimi 97 Patata novella di Bracusa 98 Pere bufira d'estate 101 Pere spirale 102 Pere vigina 103 Pistacchio 104 Ponodoro di Vittoria 105 Ponodoro seccagno pizzutello di Paceco 106 Ponodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Ponodoro seccagno pizzutello di Paceco 108 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna e rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina alazzarino, lazzarino, rapparino di Morreale 113 Susina pruno di Vittori numo i Yurio, pruno vruno. 114 Susina sanacore terridva, sanacore tardiva, san			
90 Noce di Motta, "Nuci da motta" 91 Oliva a pudascedda di Buccheri 92 Oliva Nebba 93 Oliva nera passuluni 94 Oliva a para di Buccheri 95 Origano 96 Ovaletto di Calatafimi 97 Patata novella di Messina 98 Patata novella di Messina 98 Patata novella di Messina 99 Pere butina d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere vigigola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 108 Rosmanio 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina aclaeca, caleca, pruno caleca 111 Susina declae, caleca, pruno caleca 112 Susina Bacazinio, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza in susina sanacore tardiva, san			
92 Oliva Nebba 93 Oliva nera passuluris 94 Oliva nera passuluris 95 Origano 96 Origano 96 Ovaletto di Calatafimi 97 Patata novella di Messina 98 Patata novella di Messina 98 Patata novella di Messina 99 Pere bufira d'estate 99 Pere bufira d'estate 99 Pere ucciardona 90 Pere spinelli 90 Pe			
93. Oliva nera di Buccheri			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 95 Ovaletto di Calatafimi 97 Patata novella di Messina 98 Pere butira d'estate 198 Pere butira d'estate 199 Pere butira d'estate 190 Pere spinelli 191 Pere ucciardona 192 Pere virgola 193 Pistacchio 194 Pomodoro di Vittoria 195 Pomodoro di Vittoria 196 Pomodoro di Licata detto "buttichieddu" 196 Pomodoro di Vittoria 197 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 197 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 197 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 198 Rosmarino 199 Susina ariddu di core, ariddi ri ore, ariddicore 110 Susina ariddu di core, ariddi ri ore, ariddicore 110 Susina ariddu di core, ariddi ri ore, ariddicore 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 116 Susino sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 117 Zucchia di Mislimeri etta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a i s' 121 Biscotti di Martie 122 Biscotti di Martie 123 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 124 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 128 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 129 Biscotto di Monreale (Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se 198 Cassateldi di Calatafimi 198 Cassateldi di Cajastafimi 199 Cassateldi di Colonia de Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se 199 Buccellato di Cassateddi di ciciri 199 Ciasciuna, Mucatuli 190 Ciasciuna, Mucatuli 191 Ciasciuna, Mucatuli 191 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 191 Colombe pasquali, i Palumemeddi, Pastifuorti			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 85 Ovaletto di Calatafimi 97 Patata novella di Messina 98 Pere butira d'estate 99 Pere butira d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistaccono 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro secco gano pizzutello di Paceco 107 Pomodoro secco gano pizzutello di Paceco 107 Pomodoro secco (calappa) 108 Rosmarino 109 Susina ardidu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina caleca, caleca, pruno caleca 112 Susina leazarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore car facciuzza rossa. 115 Susina sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 116 Susina sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 117 Zuccal vimicidatara. Cucuzza virmicidatara 118 Amaretti 119 Biancomangiare 119 Biancomangiare 110 Biscotti al latte 112 Biscotti oli Matale 112 Biscotti di Matale 113 Biscotti di Matale 114 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 115 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 116 Biscotti di Rassali, i Viscotta cal liffia o mazziati 117 Biscotti al latte 118 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 119 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 110 Biscotti al sate 111 Siscasaledi di Calasafimi 112 Cassateladi di Cassasteddi di cicini 113 Cassateladi di Cassasteddi di Cassateddi di cicini 114 Cossatela di Cassasteddi di Cassasteddi di Colina Murialii 115 Cassateladi di Cassasteddi di Cassasteddi di Colina Murialii 116 Cassateladi di Colina Murialii 117 Cassatelia di Agira 118 Cassateladi di Colina Cassasteddi di Cicini 119 Ciascun, Mucatulii 110 Ciascun, Mucatulii 111 Colombe pasqualii, I Palummeddi, Pastifuorti 111 Colombe pasqualii, I Palummeddi, Pastifuorti			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 95 Patata novella di Nassina 98 Patata novella di Siracusa 99 Pere butira d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro seccapo pizzutello di Paceco 107 Pomodoro secco (ciappa) 108 Rosmarino 109 Susina anddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleza, caleza, pruno caleza 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina iszzarino, iszzarino, rappatino di Momenale 113 Susina sanacore tardiva, sanacore cardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Mislimen detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a 's' 121 Biscotti al latte 122 Biscotti bolitti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Natale 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti di Natale 127 Bisconetto 128 Biscotti di Natale 139 Cassatella di Agira 130 Cassateldi di Calatafimi 131 Cannolo Istacionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se 126 Cassateldi di Caclatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassateldi di Caclatafimi 139 Ciambella 140 Ciasciuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di Ric., Osi duci			
naturale o trasformati 97 Patata novella di Siracusa 98 Pere butira d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistacchilo 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro (alino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro (alino di Licata detto "buttichieddu" 107 Pomodoro (alino di Licata detto "buttichieddu" 108 Rosmarino 109 Rosmarino 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazgarino, rapparino di Morreale 113 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore cardiva, s	Prodotti vegetali allo stato		
98 Perta novella di Siracusa 99 Pere butira d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro fano di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro seccogno pizzutello di Paceco 108 Rosmarino 109 Susina anddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno ri Vruno, 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susina sanacore turpun ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a l's" 121 Biscotti al latte 122 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Matale 125 Biscotti di Matale 126 Biscotti di sastati, i Viscotta ca liffia o mazziati 127 Bocconetto 130 Cannoli I annoli 131 Cannoli I annoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo Iradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateldi di Calatafini 135 Cassateldi di Calatafini 136 Cassateldi di Calatafini 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di Calci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti	_		
99 Pere butirra d'estate 100 Pere spinelli 101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro (afino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 108 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 111 Susina della core, ariddi ri core, arid	naturale o trasionnati		
101 Pere ucciardona 102 Pere virgola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro di Vittoria 106 Pomodoro di Vittoria 107 Pomodoro secagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro secagno pizzutello di Paceco 108 Rosmarino 109 Susina aniddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina calleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno runo. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zuccina di Misimeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biacorti al latte 119 Biscotti al latte 119 Biscotti al latte 110 Biscotti di Natale 111 Biscotti di Noreale (Viscottu ri Murriali) 112 Biscotti di Noreale (Viscottu ri Murriali) 113 Biscotti di Natale 114 Biscotti di Noreale (Viscottu ri Murriali) 115 Biscotti di Cannoli di Cannoli di Cannoli di Cannoli della panetteria, della pasticceria e della confetteria 119 Biscotti di Cannoli di Cannoli di Cassatella di digira 110 Cassatella di Caletafimi 111 Cannoli di Cassatella di Ceci, cassatedda di ciciri 112 Cannoli di Caletafimi 113 Cassatella di Ceci, cassatedda di ciciri 114 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 115 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti			
102 Pere virgola 103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro di Vittoria 106 Pomodoro secco (ciappa) 108 Rosmarino 109 Susina anddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, prapparino di Monreale 113 Susina sanacore lardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zuccy virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Mislimeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti al l'atte 122 Biscotti di Natale 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Natale 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Biscotti di Sanacia 128 Biscotti di Mareta 129 Biscotti di Attale 124 Biscotti di Attale 125 Biscotti di Attale 126 Biscotti di Attale 127 Biscotti di Attale 128 Biscotti di Attale 129 Biscotti di Cannoli della panetteria, della pasticceria e della 130 Cannoli and cannoli an		100	Pere spinelli
103 Pistacchio 104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 108 Rosmarino 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina paruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno, 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca vimiciddara, Cucuzza vimiciddara 117 Zucchina di Mislimeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti al latte 122 Biscotti al latte 122 Biscotti di Vitale 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Natale 125 Biscotti di Natale 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Rocconetto 128 Braccialette 129 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 129 Biscotteria, della 124 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Rocconetto 128 Braccialette 129 Biscotteria, della 130 Cannoli ariotta, Cannolo siciliano 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 134 Cassateldi di Calatafimi 135 Cassateldi di Calatafimi 136 Cassateldi di Calatafimi 137 Cassateldi di Caiatafimi 138 Cassateldi di Caiatafimi 139 Caimbella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, I Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Così di duci 142 Cosi di dicui (Così duci			
104 Pomodoro di Vittoria 105 Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pomodoro secco (ciappa) 108 Rosmarino 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lella rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno			
105 Pormodoro faino di Licata detto "buttichieddu" 106 Pormodoro seccagno pizzutello di Paceco 107 Pormodoro seccagno pizzutello di Paceco 108 Rosmarino 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a 's' 121 Biscotti all latte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti dir Natale 124 Biscotti dir Monreale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotti diri Socco di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti giassati, i Viscotta ca liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannoli dalla ricotta, Cannolo siciliano 141 Cannoli della panetteria, della pasticceria e della confetteria 131 Cassatella di Agira 132 Cassatella di Calatafimi 133 Cassatella di Calatafimi 134 Cassatella di Agira 135 Cassatella di Calatafimi 136 Cassatella di Agira 137 Cassatella di Agira 138 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Ciolmbe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
106 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco			
107 Pomodoro secco (ciappa)			
108 Rosmarino 109 Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore 110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susina sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti al latte 122 Biscotti al latte 122 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotti duri 126 Biscotti duri 127 Biscotti duri 128 Biscotti duri 129 Biscotti duri 129 Biscotti duri 120 Biscotti duri 121 Biscotti duri 122 Biscotti duri 123 Biscotti duri 124 Biscotti duri 125 Biscotti duri 126 Biscotti duri 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannoli duri 131 Cannoli duri 132 Cannoli ali cictta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tardizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se 134 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassateddi di Cassateddi di Calatafimi 138 Cassateddi di Cassateddi di Calatafimi 139 Cambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 143 Cosi di dicu. Cosi duci 144 Cosi di ficu, Cosi duci 145 Cosi di dicu. Cosi duci 145 Cosi di			
110 Susina caleca, caleca, pruno caleca 111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti al latte 121 Biscotti al latte 122 Biscotti boliiti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Biscotti di Saccialette 128 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 129 Buccellato 130 Cannoli 131 Cannoli 132 Cannoli alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cassatedi di Calatafimi 134 Cassatedi di Calatafimi 135 Cassatedi di Calatafimi 136 Cassatedi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di Geci, cassatedda di ciciri 139 Cassatella di Ceci, cassatedda di ciciri 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
111 Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa 112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Vruno, pruno rivruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriall) 116 Zucca vimiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a "s" 121 Biscotti al latte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti duri 124 Biscotti duri 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriall) 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriall) 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannoli ali cannoli 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 134 Cassatelda di Agira 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 138 Cassatella di Ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci		109	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore
112 Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale 113 Susina pruno di Viruno, pruno i Viruno, pruno ri Viruno, pruno viruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Mislimeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a' 's'' 121 Biscotti al latte 122 Biscotti i latte 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Iviscotta udduti 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassateldi di Calatafimi 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
113 Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno. 114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Mislimen detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a' 's' 121 Biscotti al latte 122 Biscotti dolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti dissasti, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannolo della panetteria, della pasticceria e della confetteria 131 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi Calatafimi 137 Cassatella di Calatafimi 138 Cassatella di Calatafimi 139 Ciascuna, Mucatuli 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
114 Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa. 115 Susino sanacore (u prunu ri murriali) 116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti al latte 121 Biscotti al latte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Natale 125 Biscotti di Nonreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti di Nonreale (Viscottu ri Murriali) 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 120 Baraccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannoli 132 Cannolo radizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateldi 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassateldi 138 Cassateldi di Calatafimi 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
115 Susino sanacore (u prunu ri murriali)			
116 Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara 117 Zucchina di Mislimeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a "s" 121 Biscotti allatte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti di Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannoli della panetteria, della pasticceria e della confetteria 131 Cannoli dala ricotta, Cannolo siciliano 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cassateddi 134 Cassateddi di Calatafimi 135 Cassatella di Agira 136 Cassatella di Agira 137 Cassatella di Calatafimi 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
117 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda" 118 Amaretti 119 Biancomangiare 120 Biscotti a "s" 121 Biscotti al latte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannol 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cansoli di Calatafimi 135 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassateldi di Calatafimi 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria Paste fresche e prodotti della pasticceria e della confetteria Cannolo tradizionale di Cassatella di Cassatelda di ciciri 19 Biscotti a 's' 121 Biscotti di Natale 122 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 123 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 124 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 125 Biscotti di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannoli calla ricotta, Cannolo siciliano 131 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 132 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi Cassateddi di Calatafimi 135 Cassateddi di Cassatedda di ciciri 136 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 137 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 120 Biscotti a latte 121 Biscotti a latte 122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannolo 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassateddi di Calatafimi 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria Cannolo tradizionale di Cassateddi di Calatafimi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 138 Cassatelda di Caloune 139 Ciambella 130 Canolo di Cansatelda di Caloune 130 Cassateddi di Calatafimi 131 Cassatella di Ceci, cassatedda di ciciri 132 Cassatella di Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
122 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 132 Cannolo radizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassatelda di Calatafimi 138 Cassatelda di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 123 Biscotti di Natale 124 Biscotti duri 125 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotto giassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannilieri 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassatella di Calatafimi 138 Cassatella di Caci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria Cassateddi cassatelda di Cassatelda di Cassatedda di ciciri 138 Iscotti din Narale 129 Isicottu ri Murriali) 126 Isicotto di Monreale (Viscottu ri Murriali) 127 Isicottu ri Murriali) 128 Israccialette 129 Israccialette 129 Israccialette 129 Israccialette 129 Israccialette 120 Israccialette 120 Israccialette 121 Israccialette 122 Israccialette 123 Cannoli 134 Cannoli 135 Cannolo radizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassateddi 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassatella di Calatafimi 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			Discotti Doinii, i Viscotta uuuuii
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria confetteria Biscotti duri 125 Biscotto i Monreale (Viscottu ri Murriali) 126 Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannol 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassatedi di Calatafimi 135 Cassateddi di Calatafimi 136 Cassatella di Agira 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci		123	Biscotti di Natale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria confetteria Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannoli 132 Cannolo della ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassate di 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassatelda di Calatafimi 138 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci		124	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 127 Bocconetto 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannilieri 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassate siciliana 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 128 Braccialette 129 Buccellato 130 Cannillieri 131 Cannoli 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassatedi 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			<u> </u>
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassata siciliana 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria 130 Cannoli alia ricotta, Cannolo siciliano 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassata siciliana 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassateddi di Calatafimi 138 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria 131 Cannoli 132 Cannolo siciliano 133 Cansolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassate siciliana 135 Cassateddi 136 Cassateddi 137 Cassateddi 138 Cassatella di Calatafimi 139 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 132 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassate siciliana 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci	Paste fresche e prodotti		
biscotteria, della pasticceria e della confetteria confetteria 133 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se 134 Cassatedi 135 Cassateddi 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci			
pasticceria e della confetteria 135 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 142 Cosi di ficu, Cosi duci	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
confetteria 136 Cassateddi di Calatafimi 137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	134	Cassata siciliana
137 Cassatella di Agira 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci	•		
 138 Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 	confetteria		
 139 Ciambella 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 			
 140 Ciascuna, Mucatuli 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 			
 141 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti 142 Cosi di ficu, Cosi duci 			
142 Cosi di ficu, Cosi duci			
143 Crespelle di riso			
		143	Crespelle di riso



	REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto		
ripologia		Crispelle, i Crispeddi		
		Cuccia		
		Cucciddata		
	147	Cucciddati di Calatafimi		
	148	Cucuzzata		
		Cuddrireddra		
		Cuddriruni		
		Cuddriruni duci		
		Cuddureddi		
		Cudduruni di Buccheri Cuffitelle		
		Duci di tibbi		
		Facciuni di San Chiara		
		Fasciatelle		
	158	Funciddi di Buccheri		
	159	Frutti di Martorana		
		Gadduzzi		
		Gelo di melone		
		Granita di gelsi neri		
		Granita di mandorla		
		Guammelle Guiuggiolena o Cubbiata		
		Mandorlato (Biscotto riccio)		
		Mastazzola		
		Minna di Virgini		
		Mmugliulati		
		Nfasciatieddi		
	171	Nfasciatieddi di Agira		
	172	Nfasciatiaddi di Troina		
		Nfrigghiulata		
		Nucàtuli		
		Ossa di morto		
		Pagnotta alla disgraziata		
Paste fresche e prodotti		Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti) Pane di casa, u Pani i casa		
della panetteria, della		Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)		
biscotteria, della		Pane di S. Giuseppe		
pasticceria e della		Pane votivo, a Cuddura di s. paulu		
confetteria	182	Panzerotti		
	183	Papareddi		
		Pasta alla crema di latte		
		Pasta di mandorle		
		Pasta di nocciola		
		Pasta reale di Erice		
		Petrafennula Pignoccata		
		Pignolata di Messina		
		Piparelle		
		Pizzarruna		
		Pupi cull'ova		
	194	Pupi di zucchero		
		Salame turco		
		Savoiarde		
		Scacciata		
		Scursunera		
		Sfinci di San Giuseppe Sfincione		
		Stoglio (stogghiu)		
		Squartucciatu		
		Taralli		
		Testa di turco		
		Torrone di Caltanissetta, Turruni		
		Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata		
		Vastedda fritta		
		Vucciddati di mandorle		
		Arancini di riso		
		Badduzzi di risu		
		Busiati col pesto trapanese Caciu all'argintèra		
		Caponata di melanzane		
Prodotti della		Cardi in pastella		
gastronomia		Cavate		
gaoa ononna				

	REGIONE SICILIANA		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
Tipologia		Coddra chi sardi	
		Crespelle	
		Crocchè di patate	
		Cuscus di pesce	
		Focaccia al sambuco	
		Frascatula	
	222		
		Maccaruna	
		Màccu di favi	
		INVACCO di TAVI	
	225	Maccu di grano	
		Malateddi	
		'Nfigghiulata	
		Padducculi di carne	
Prodotti della		Pane cotto	
		Panelle	
gastronomia		Pani co pipi	
	232	Pani frittu cu l'uovu	
	233	Parmigiana di melanzane	
	234	Pasta cà muddica	
	235	Pasta che sàrdi	
	236	Pasta che vruoccoli arriminàti	
	237	Sarde a beccaficu	
	238	Stigghiola	
		Vino cotto e mustazzoli	
		Zuzzu	
	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali	
		Bottarga, Uovo di tonno	
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni	
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu	
Preparazioni di pesci,	245	sutta Sali	
molluschi e crostacei		Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
monasom e crostacer		Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti	
		Salame di tonno, Ficazza di tùnnu	
		Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
		Tonno di tonnara	
		Vaccareddi (Lumache)	
		Miele delle Egadi	
		Miele delle Madonie	
		Miele di acacia, di timo, di carrubo	
		Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
prodetti di origine originale		Miele di Trapani	
prodotti di origine animale		Miele ibleo	
(miele, prodotti lattiero		Miele millefiori	
caseari di vario tipo		Miele della provincia di Agrigento	
escluso il burro)		Ricotta di pecora	
ccc.ccc ii bairo,			
		Ricotta di vacca	
		Ricotta iblea	
		Ricotta infornata	
	264	Ricotta mista	







REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
ripologia	1	Alkermes, Alkermes di Firenze	
		7 intermed at 1 ii on 20	
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano	
Bevande analcoliche.	3	Aspretto di more	
distillati e liquori	4	Biadina	
uistiliati e liquori	5	China Massagli	
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana	
	7 8	Gemma d'abeto Vermouth di vino bianco	
	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore	
		Agnello di razza appenninica	
	11	Agnello di razza massese	
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco	
	13	Ammazzafegato	
		Barbina, Guanciale	
		Bardiccio	
		Biroldo della Garfagnana	
	17	Biroldo delle Apuane	
	18 19	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia Biscotto di salsiccia di Sorano	
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino	
		Bonzola	
		Budelluzzo di Grosseto, Busicchio	
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio	
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata	
	25	Capretto delle Apuane	
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano	
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano	
	28	Carne di razza Calvana	
	29 30	Carne di razza maremmana Carne salata, Carne nel bigoncio	
	31	Costolaccio	
		Fasciata, Pancetta arrotolata	
		Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani	
	34	Fegatello di maiale macinato pisano	
	35	Filetto della Lunigiana	
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn	
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese	
	38	Guanciale, Gota	
	39	Lardo vergine di maiale	
Carni (e frattaglie)	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata Lonzino, Lombo di maiale salato	
fresche e loro	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino	
preparazione	43	Mezzone, Bastardo	
preparazione	44	Mocetta carrarina	
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana	
	46	Mortadella delle Apuane	
	47	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona	
	48 49	Mortadella nostrale di Cardoso Nodino di Montopoli	
	50	Pancetta apuana	
		Pancetta apuana Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino	
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca	
	53	Porchetta di Monte San Savino	
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato,	
		Prosciutto contadino	
	55	Prosciutto del Casentino	
	56	Prosciutto di Sorano	
	57	Rigatino arrotolato finocchiato	
	58 59	Roventino, Migliaccio Salame al vino	
	60	Salame chianino	
	61	Salame chiantigiano	
	62	Salame di cinghiale	
	63	Salame di maiale e pecora	
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano	
	65	Salame toscano	
	66	Salsiccia con cotenne	
	67	Salsiccia con patate Salsiccia di cinghiale	
	68 69	Salsiccia di cingniale Salsiccia di cinghiale sott'olio	
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso	
		- John Committee of the	









		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78 79	Spalla di maiale pisana Spalla di Sorano
Carri (a frattantia)	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
Carni (e frattaglie)	81	Tarese Valdarno
fresche e loro	82	Testa in cassetta, Sopressata
preparazione	83	Tizzone di Giustagnana
<i>r</i> -	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
Condinienti	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello Formaggio caprino delle Apuane
	98	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del
	99	Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
		Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
		Pastorella del cerreto di Sorano
		Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
		Pecorino a latte crudo abbucciato
		Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
Formaggi	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
55	108	Pecorino del Casentino
		Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
		Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
		Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
		Pecorino della Lunigiana
		Pecorino delle cantine di Roccalbegna
		Pecorino delle Colline senesi
		Pecorino di Pienza stagionato in barriques
		Pecorino stagionato in foglie di noce
		Pratolina, Formaggio caprino Raviagialo di latta vassina dal Mugallo, Paviagialo dal Mugallo, Pavaggialo,
		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
		Raviggiolo di pecora pistolese, Ravaggiolo, Raveggiolo Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	404	Ricotta di pecora grossettana
		Ricotta di pecora massese
		Ricotta di pecora ritassose
		Stracchino, Crescenza
Gracci (hurro	125	Olio di madremignola
Grassi (burro,	126	Olio di olivastra scarlinese
margarina, oli)	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	128	Aglio massese
		Aglio rosso maremmano
		Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
		Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
		Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
		Bietola a coste sottili
		Carciofini sott'olio
Prodotti vegetali allo	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
stato naturale o	400	Consider di Dian di Dance
stato naturale o trasformati	139 140	Carciofo di Pian di Rocca Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese







Tipologia N°	REGIONE TOSCANA		
142 Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Comia 143 Cardo massease, Cardone o gobbo 144 Castigna d'Antona, Carpinese, Carrarese 145 Castigna perella del Pratomagno 147 Castigna perella del Pratomagno 147 Castigna perella del Pratomagno 148 Cavolinore forentino sardivo. Cavolinore con il carpoccio, con il cartoccio o incartocciato 150 Cavolinore forentino sardivo. Cavolinore forentino col cartoccio precoce 151 Cavolo nocio nero cio di Toscania 152 Cavolo nocio nero ci Lucca, Braschetta 153 Cace di Grasseto 154 Cavolinore con con il Lucca, Braschetta 155 Cace di Grasseto 156 Cipola di Bassone 157 Cipola di Bassone 158 Cipola di Bosone 159 Cipola di Ripola 159 Cipola di Terceretoi 150 Cipola di Terceretoi 150 Cipola di Terceretoi 150 Cipola di Terceretoi 151 Cipola succhese 152 Cipola sessa osseana 153 Cipola rossa osseana 154 Cipola succhese 155 Cipola vernina, Cipola bastardia 156 Cipola di Val di Comia 157 Cipola succhese 158 Cipola vernina, Cipola bastardia 159 Cipola di Terceretoi 150 Cipola succhese 150 Cipola servina di Cavolina 150 Cipola succhese 151 Cipola succhese 152 Cipola rossa osseana 153 Cipola rossa osseana 154 Cipola succhese 155 Cipola vernina, Cipola bastardia 156 Cornettura di purnelle faschette 157 Fagola capilla, Fagola casciana 158 Cornettura di purnelle faschette 159 Comia di Cardonia di	Tipologia	N°	Prodotto
143 (Cardo massese, Cardone o gobbo 144 (Salsgap ar Mondiglana del Pratomagno, Mondistollo 146 (Salsgap ar mondiglana del Pratomagno), Mondistollo 147 (Salsgap pistolesa, Bianchina) 148 (Salsgap eriteche) della Toscania 149 (Cavolino e procee biosano, Carolinor con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato 150 (Cavolino e procee biosano, Carolinor florentino col Cartoccio precoce 151 (Salsgap e l'enterbo) della Toscania 152 (Cavolin ricio nero di Luca, Braschetta 153 (Cavolin ricio nero di Luca, Braschetta 154 (Cavolino e procee biosano, Cavolinor florentino col cartoccio precoce 155 (Cavolin ricio nero di Luca, Braschetta 156 (Capoli del Resono 157 (Copoli di Cartatolo 158 (Copolia di Cartatolo 158 (Copolia di Cartatolo 159 (Capolia di Cartatolo 159 (Capolia di Cartatolo 150 (Capolia di Tercentelto, Cigola 151 (Capolia di Tercentelto, Cigola 152 (Capolia massese 153 (Capolia massese 153 (Capolia massese 154 (Capolia savonese, Cipolia "Sagonese" 155 (Capolia di Tercentelto, Cigola 156 (Capolia della Val di Cornia 157 (Capolia della Val di Cornia 158 (Capolia massese) 159 (Capolia massese) 150 (Capolia della Val di Cornia 151 (Capolia della Val di Cornia 152 (Capolia della Val di Cornia 153 (Capolia della Val di Cornia 154 (Capolia della Val di Cornia 155 (Capolia della Val di Corni	ripologia		******
144 Castagna morfaligana del Pratomagno Mondiscillo 146 Castagna morfalia del Pratomagno 147 Castagna prella del Pratomagno 148 Castagna prella del Pratomagno 149 Castagna prella del Pratomagno 140 Castagna prella del Pratomagno 140 Castagna prella del Pratomagno 141 Castagna prella del Pratomagno 142 Cavolin nocio mentino tardivo, Casvolinor ficeretino col cartoccio o incartocciato 149 Cavolin nocio mentino tardivo, Casvolinor ficeretino col cartoccio precoce 151 Cavolin nocio mentino di Lucca, Braschetta 152 Cavolin nocio mentino di Lucca, Pratomagno 153 Cavolin nocio mentino di Lucca, Pratomagno 154 Cavolin nocio mentino di Lucca, Pratomagno 155 Cavolin nocio mentino di Lucca, Pratomagno 156 Cipola di Cartado 157 Cipola di Cartado 158 Cipola di Trocaretol 159 Cipola di Trocaretol 150 Cipola di Trocaretol 151 Cipola lucchese 152 Cipola sossa noscana 153 Cipola rossa noscana 154 Cipola succhese 155 Cipola cervina, Cipola bastarda 156 Cipola cervina, Cipola bastarda 157 Cocomero Oglanie, Cigola de di Fondariono, Cocomero della Val di Cimia 158 Cipola cervina, Cipola bastarda 159 Cocomero Oglanie, Cigola de di Fondariono, Cocomero della Val di Cimia 150 Cocomero Oglanie, Cigola casciana 151 Fagola contaciona 171 Fagola carciano 172 Fagola capila, Fagola casciana 173 Fagola contaciona 174 Fagola contaciona 175 Fagolo boriotto nano di Sorano 176 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 177 Fagolo capina 178 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 179 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 180 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 180 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 181 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 182 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 183 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 184 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 185 Fagolo coro nano, Fagolio coroco 186 Fagolo coroco nano, Fagolio coroco 187 Fagolo coroco nano 188 Fagolo coroco 189 Fagolo co			
145 Castagna perceita del Pratomagno, Mondisciolio 146 Castagna perisolesa, Bianchina 148 Castagna prisolesa, Bianchina 149 Castagna prisolesa, Bianchina 149 Cavolifore foreentino tardiou, Cavolifore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato 150 Cavolifore foreentino tardiou, Cavolifore foreentino col cartoccio precoce 151 Cavolino nero ricco di Discana 152 Cavolino nero ricco di Discana 153 Cavolino nero ricco di Discana 154 Cavolino nero ricco di Discana 155 Cere di Grosseo di Cavolino foreentino col cartoccio precoce 156 Cere di Grosseo di Cavolino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece 157 Copola di Cartado 158 Copola di Certado 158 Copola di Certado 159 Cipola di Certado 159 Cipola di Terceretoli 150 Cipola di Terceretoli 151 Cipola Locchese 152 Cipola di Certado 153 Cipola di Certado 154 Cipola sevonese, Cipola Sagonese' 155 Cipola di Certado 156 Copola di Terceretoli 157 Cipola di Terceretoli 158 Copola di Procenetoli 159 Cipola di Terceretoli 150 Cipola di Terceretoli 150 Copola di Terceretoli 151 Cipola sovonese, Cipola Sagonese' 155 Cipola sevonese, Cipola Sagonese' 156 Copola verinare, Cigarte di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 157 Cocomero giagna, Cigarte di Fontaronco, Cocomero della Val di Crimia 150 Correttura di pumelle fisschette 150 Dominente della montagna pistosee, domiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola cancilla con autoria di Carto			
147 Castagne pistolesa, Blanchina 148 Castagne (resche) della Toscana 149 Cavolifore florentino tardivo, Cavolifore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato 150 Cavolifore florentino tardivo, Cavolifore florentino col cartoccio precoce 151 Cavolo nero riccio di Toscana 152 Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta 153 Cace di Grosseto 154 Cace piccio del Valdamo, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece piccino 155 Cappa di Lari 155 Cappa di Cartalto 158 Cappa di Cartalto 158 Cappa di Cartalto 159 Cappa di Cartalto 150 Cappa di Cartalto		145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
148 Castagne (fresche) della Toscana (149 Cavolflore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato (150 Cavolflore precoce tisscano, Cavolflore forentino col cartoccio precoce (151 Cavolo nero ricco di Toscana (152 Cavolo riccio nero di Lucea, Braschetta (153 Cace di Grossato) (154 Cavolo nero ricco di Toscana (155 Cavolo riccio nero di Lucea, Braschetta (153 Cace di Grossato) (154 Cace piccolo del Valdarino, Cece piccion del Chiartii, Cece nostrale piccolo, Cece piccio (157 Cace di Grossato) (154 Cace piccolo del Valdarino, Cece piccio del Chiartii, Cece nostrale piccolo, Cece piccio (157 Capola di Bassone (157 Capola di Fispola (159 Capola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola di Fispola di Fispola (150 Capola di Fispola dell'occio nano di Sorano (176 Fispola di Fispola dell'occio di Fispola di Fi		146	Castagna perella del Pratomagno
149 Cavolifore forcetino tardivo, Cavolifore forentino col il cartoccio on li cartoccio to (2 avolifore forentino col cartoccio precoce)			
150 Cavolifore precoce lascano, Cavolifore forentino col cartoccio precoce			
151 Cavolo nero riccio di Toscana 152 Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta 153 Cece di Grossetto 154 Coce piccio del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale 155 Cilegia di Lari 156 Cipolia di Bassone 157 Cipolia di Grandi 158 Cipolia di Bassone 157 Cipolia di Grandi 158 Cipolia di Ripola 159 Cipolia di Tercertoli 160 Cipolia di Tercertoli 161 Cipolia Locione 162 Cipolia massese 163 Cipolia savonese Cipolia "Sagonese" 165 Cipolia versina Cipolia bastarda 165 Cocomero della Val di Cornia 176 Fagiola calcania 177 Fagiola bendiro di Maremma 178 Fagiolo bendiro di Maremma 179 Fagiola bendiro dano di manifera 179 Fagiola bendiro nano di Sorano 179 Fagiolo bendiro nano di Sorano 176 Fagiolo bendiro nano di Sorano 176 Fagiolo bendiro nano di Sorano 177 Fagiolo camellino, Fagiolo cannellino, Fagiolo coco Fagiolo di Canno 178 Fagiolo coco nano, Fagiolo burro di Sorano, Piattelia di Grosseto 179 Fagiolo coco nano, Fagiolo bendiro, Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 187 Fagiolo di Calconio del Valdarno, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio della Calconio, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio della Calconio, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio della Calconio, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio della Cardarno, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio della Cardarno, Fagiolo sentie, Fagiolo di Socionio di Lucca, Fagiolo rosso lucchese Fagiolo di Calconio di Lucca, Fagiolo rosso lucchese Fag			
152 Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta 153 Cece di Grosseto 154 Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece 155 Cillegia di Lari 156 Cillegia di Lari 156 Cipolia di Bassone 157 Cipolia di Certaldo 158 Cipolia di Ferpola 159 Cipolia di Terceretoli 160 Cipolia di Terceretoli 161 Cipolia di Terceretoli 162 Cipolia massese 162 Cipolia massese 163 Cipolia ucchese 164 Cipolia bucchese 165 Cipolia vernina, Cipolia bastarda 164 Cipolia vernina, Cipolia bastarda 165 Cicomero gigante, Gigante di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 166 Cocomero della Val di Corria 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di purnelle fiaschette 169 Dorniente della montana pistolese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola schiacciona 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo soluità, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinario 173 Fagiolo boriotto di Maremma 174 Fagiolo boriotto mano di Sorano 175 Fagiolo corrio nano di Sorano 176 Fagiolo corrio nano di Sorano 177 Fagiolo camellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 179 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 180 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 181 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 182 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 183 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 184 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 185 Fagiolo cocor teno, Fagiolo cocor 186 Fagiolo della Certonio del Vadarno, Fagiolo sentie, Fagiolo 187 Fagiolo sono di Cocor 188 Fagiolo della Certonio del Sadrano, Fagiolo sentie, Fagiolo mano da sgusciare 189 Fagiolo malto, Malatino, Fagiolo sertito rampicante 180 Fagiolo della Certonio della Carfagnana, Fagiolo gentile, Fagiolo mano da sgusciare 189 Fagiolo mano, Fagiolo cocor 180 Fagiolo sertito della Carfagnana 180 Fagiolo sertito della Carfagnana 181 Fagiolo sertito della Carfagnana 182 Fagiolo sertito di Lucca 183 Fagiolo sertito di Lucca 184 Fagiolo sertito di Lucca 185 Fagiolo sertito di Lucca 186 Fagiolo sertito di Lucca 187 Fagiolo sertito di			
153 Cece di Grosseto 154 Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece 155 Cilegia di Lari 156 Cipola di Bassone 157 Cipola di Certaldo 158 Cipola di Tercertoli 150 Cipola di Tercertoli 150 Cipola di Tercertoli 150 Cipola di Tercertoli 150 Cipola di Tercertoli 151 Cipola succione 152 Cipola di Tercertoli 153 Cipola sassone 154 Cipola succione 155 Cipola sassone 156 Cipola sassone 157 Cipola di Certaldo 158 Cipola sassonese 158 Cipola sassonese 159 Cipola di Terschietto, Cipola 150 Cipola sassonese Cipola "sagonese" 150 Cipola sassonese Cipola "sagonese" 150 Cipola savonese Cipola "sagonese" 150 Cipola savonese Cipola "sagonese" 150 Cocorneo gialta Val di Cornia 157 Cocorneo giante Ciparte di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 157 Cocorneo giante Ciparte di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 157 Cocorneo giante Ciparte di Fontaronco, Cocomero della Val di Chiana 158 Correttura di purnelle faschette 159 Dormiente della montagna pistolese, dorniglione, marzuolo 150 Correttura di purnelle faschette 159 Dormiente della montagna pistolese, dorniglione, marzuolo 150 Caronettura di purnella faschette 150 Correttura di purnella faschette 151 Fagiolo corretto nano di Sorano 151 Fagiolo corretto carone 152 Fagiolo corretto carone 153 Fagiolo corretto carone 154 Fagiolo di Circento, Fagiolo carone 155 Fagiolo corretto carone 156 Fagiolo situache di Valdiana, Fagiolo purnello di Sorano 157 Fagiolo di Carone 158 Fagiolo di Gialicano 159 Fagiolo situache di Sorano, Fagiolo patinio, Fagiolo gialinio, Fagiolo di S. Giuseppe 150 Fagiolo situache di Surcan 155 Fagiolo corretto di Lucca 156 Fagiolo situache di Carria purnello di Sorano 157 Fagiolo massese 158 Fagiolo situache di Carria purnello di Sorano 158 Fagiolo situache di Carone 159 Fagiolo situac			
154 Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale nostrale 155 Cilegia di Lari 156 Cipola di Bassone 157 Cipola di Certaldo 158 Cipola di Ripola 159 Cipola di Ripola 159 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 161 Cipola successe 162 Cipola massese 163 Cipola resse toscana 164 Cipola savonese, Cipola bastarda 166 Cipola sovonese, Cipola bastarda 166 Cocomero digiante, Cigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Cirona 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Cirona 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Cirona 168 Corofictura di purnelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistolese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola agriganina, Fagiola casciana 171 Fagiolo corona 172 Fagiola schiacciona 173 Fagiolo corona 174 Fagiolo boritoto di Maremma 174 Fagiolo boritoto fano di Sorano 175 Fagiolo carrellino, Fagiolo carrellino, Fagiolo carrellino di Sorano 176 Fagiolo carrellino di Sorano 177 Fagiolo carrellino di Sorano 178 Fagiolo carrellino di Sorano 179 Fagiolo carrellino fagiolo carrellino di Sorano 179 Fagiolo carrellino di Sorano 179 Fagiolo carrellino di Sorano 179 Fagiolo carrellino di Sorano			,
159 Cillegia di Lari 156 Cipola di Bassone 157 Cipola di Certaldo 158 Cipola di Ripola 159 Cipola di Terceretoli 159 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 161 Cipola Lochese 162 Cipola avano di Certaldo 163 Cipola resso aucsana 164 Cipola savonese, Cipola Sagonese* 165 Cipola vamina, Cipola bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Corfettura di purnelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistoisee, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola agrianina, Fagiola casciana 171 Fagiola Solitaciona 172 Fagiolo bortiot di Maremma 174 Fagiolo solitot di Maremma 175 Fagiolo bortiot di Maremma 176 Fagiolo bortiot onstrale toscano 177 Fagiolo amellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo bortiot nanda Sorano 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cocco 170 Fagiolo dall'occhio del Valdamo, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 180 Fagiolo di Certo con nan, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo con nan, Fagiolo cocco 182 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, 181 Fagiolo con conno, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 182 Fagiolo all'occhio del Valdamo, Fagiolo gentile, Fagiolo 183 Fagiolo delle montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo cono nan, Fagiolo socco 185 Fagiolo all'occhio del Valdamo, Fagiolo giallino, Fagiolo nano da susciare 186 Fagiolo all'occhio del Valdamo, Fagiolo giallino, Fagiolo nano da Siguiciare 187 Fagiolo dell'occhio del Valdamo, Fagiolo giallino, Fagiolo nano da Siguiciare 188 Fagiolo all'occhio del Cannellino di Sorano 189 Fagiolo serito (Aucsa, Fagiolo serito rampicante 189 Fagiolo serito (Aucsa, Fagiolo serito rampicante 189 Fagiolo serito di Lucca, Fagiolo romanello 189 Fagiolo sortio di Lucca, Anellino giallo di Lucca 189 Fagiolo serito di L		153	
156 Cipola di Rapola 157 Cipola di Ripola 158 Cipola di Ripola 159 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 160 Cipola di Terceretoli 161 Cipola Loctesee 162 Cipola massesee 163 Cipola resso atoccana 164 Cipola savonese, Cipola **agonese* 165 Cipola varina, Cipola bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di China 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di China 168 Corfettura di purnelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistoisee, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola soltotto di Maremma 171 Fagiola soltotto di Maremma 171 Fagiola bortotto di Maremma 174 Fagiolo bortotto di Maremma 175 Fagiolo bortotto di Maremma 176 Fagiolo bortotto mostrale toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo bortotto nanda Sorano 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 180 Fagiolo dall'occhio del Valdamo, Fagiolo pentile, Fagiolo 181 Fagiolo cono cona, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 182 Fagiolo silico (Maremma) 183 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, 180 Fagiolo all'occhio del Valdamo, Fagiolo gallorino, Fagiolo nano da sgusciare 183 Fagiolo delle montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo comento, Fagiolo sorito rampicante 187 Fagiolo dell'occhio del Gallicano 188 Fagiolo sellorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo inano da sgusciare 189 Fagiolo sellorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo inano da sgusciare 189 Fagiolo sellorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo inano da sgusciare 189 Fagiolo scrito della Garfagnana 189 Fagiolo scritto della Garfagnana 189 Fagi			nostrale
157 Cipolla di Certaldo 158 Cipolla di Piropia 159 Cipolla di Terceretoli 150 Cipolla di Terceretoli 150 Cipolla di Terceretoli 151 Cipolla di Terceretoli 152 Cipolla massese 163 Cipolla ressa toscana 164 Cipolla savorese, Cipolla "sagonese" 165 Cipolla vernina, Cipolla bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di purnelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistolese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiola sonita. 173 Fagiola sonita. 174 Fagiola boriotto da Maremma 174 Fagiola boriotto nano di Sorano 175 Fagiola giore di Portotto nano di Sorano 176 Fagiola boriotto nano di Sorano 177 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiola cannellino, Fagiolo cannellino del Nadarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 179 Fagiolo del Corchio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolanini, Cornetti, Tegoline, 179 Fagiolo del Maremma 170 Fagiolo del Corchio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, 180 Fagiolo del Santorentino, Fagiolo sontilo, Fagiolo dall'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, 180 Fagiolo del Santorentino, Fagiolo sontilo, Fagiolo dall'occhio, Fagiolo sontilo dall'occhio, Fagiolo sontilo dall'occhio, Fagiolo sontil			
158 Cipolla di Preceretoli 150 Cipolla di Trescrietto, Cipola 161 Cipola Lucchese 162 Cipolla massese 162 Cipolla massese 163 Cipolla rossa toscana 164 Cipolla savonese, Cipolla "sagonese" 165 Cipolla vermina, Cipolla bastarica 166 Cocomero della Vali di Cornia 167 Cocomero della Vali di Cornia 168 Confettura di purnelle fisschette 169 Dormiente della monitagna pistolisea, dominglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnine, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiola schiacciona 173 Fagiolo boriotto di Maremma 174 Fagiolo boriotto di Maremma 174 Fagiolo boriotto di Maremma 175 Fagiola cannellino, Fagiola cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 176 Fagiola cannellino, Fagiola cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 177 Fagiola cannellino, Fagiola cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola connellino, Fagiola connellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola connellino, Fagiola connellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola cannellino, Fagiola connellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola cannellino, Fagiola connellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola cannellino, Fagiola connellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola colarotto del Valdarno, Fagiola gentile, Fagiola 179 Fagiola Calorotto del Valdarno, Fagiola gentile, Fagiola 180 Fagiola Calorotto del Valdarno, Fagiola gentile, Fagiola 181 Fagiola colarotto del Sorano, Fagiola dell'Acchin ana, Dolico, Fagiolalini, Cometti, Tegoline, Fagiola dell'acchin del valdarno, Fagiola gentile, Fagiola dell'Amiata 181 Fagiola dell'amascherino 182 Fagiola dell'amascherino 183 Fagiola dell'amascherino 184 Fagiola dell'amascherino 185 Fagiola dell'amascherino 186 Fagiola dell'amascherino 187 Fagiola dell'amascherino 188 Fagiola scritto della Carfagnana, Fagiolo seme nero 189 Fagiola romascherino 189 Fagiola scritto della Carfagnana 189 Fagiola scritto della Carfagnana 189 Fagiola scritto dell'acca, Fagiola scritto acca 201 Fagiola verturo di Castagne dell'Armiata			
159 Cipolla di Tercertelol 160 Cipolla di Treschietto, Cipola 161 Cipolla lucchese 162 Cipolla massese 163 Cipolla sossa toscana 164 Cipolla sovenese, Cipolla "sagonese" 165 Cipolla sovenese, Cipolla "sagonese" 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero giguatte, Ciigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di purnelle fiaschette 169 Dominiente della montagna pistoliese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo sorbitoto di Marenma 173 Fagiolo boritoto di Marenma 174 Fagiola sorbitoto di Marenma 175 Fagiolo boritoto di Marenma 176 Fagiolo boritoto nano di Sorano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo boritoto nano di Sorano 179 Fagiolo coco 179 Fagiolo coco nano, Fagiolo coco 180 Fagiolo coco nano, Fagiolo coco 181 Fagiolo coco nano, Fagiolo coco 181 Fagiolo coco nano, Fagiolo coco 182 Fagiolo dell'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo 181 Fagiolo dell'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo 183 Fagiolo dell'occhio del Valdarmo, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cometti, Tegoline, 184 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo seritor ampicante 185 Fagiolo dell'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo di S. Giuseppe 186 Fagiolo massese 187 Fagiolo footi Giallicano 188 Fagiolo di Seri, Fagiolo corito rampicante 189 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo sortito della Garfagnana, Fagiolo giallinino, Fagiolo di S. Giuseppe 196 Fagiolo corso di Lucca, Fagiolo seme nero 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 188 Fagiolo di Carla, Fagiolo corito repricante 198 Fagiolo scritto della Carlagnana 198 Fagiolo scritto dell Carlagnana 198 Fagiolo scritto dell Carlagnana 199 Fagiolo scritto dell Carlagnana 199 Fagiolo scritto della Carlagnana 190 Fagiolo scritto della Carlagnana 191 Fagiolo scritto della Carlagnana 192 Fagiolo scritto della Carlagnana 193 Fagiolo pievarino 194 Fagio			
160 Cipolla di Treschietto, Cigola			
161 Cipolal ucchese 162 Cipola massese 163 Cipola rossa toscana 164 Cipola sovorese, Cipola "sagonese" 165 Cipola vernina, Cipola bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di pumelle flaschette 169 Dominerte della moltana pistolese, domiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo aquila, Fagiola Upinaro, Fagiola Upinajno 173 Fagiolo borlotto di Meremma 174 Fagiolo borlotto nano di Sorano 175 Fagiolo borlotto nano di Sorano 176 Fagiolo borlotto nano di Sorano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Fagiolo cannellino del Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cannellino, Fagiolo como di Sorano, Piattella di Grosseto 182 Fagiolo dall'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo 200 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'o			
162 Cipolla massese 163 Cipolla cossa toscana 164 Cipolla savonese, Cipolla "sagonese" 165 Cipolla vernina, Cipolla bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di purnelle flaschette 169 Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo aguita, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 173 Fagiolo borfotto and Sorano 175 Fagiolo borfotto di Maremma 174 Fagiolo borfotto nostrale toscano 175 Fagiolo borfotto nostrale toscano 176 Fagiolo borfotto nostrale toscano 177 Fagiolo cannellino di Sorano 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino del Sorano, Fagiolo gentile, Fagiolo 180 Fagiolo dell'occhio del Valdamo, Fagiolo gentile, Fagiolo 200 Esta fagiolo dell'occhio fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiololini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dil'occhio fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiololini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dil'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiolo male dell'assignilia 181 Fagiolo della mantagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 182 Fagiolo di Gelli Gallicano 183 Fagiolo di Ceri, Fagiolo coritto rampicante 185 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 180 Fagiolo mascherino 181 Fagiolo schiaccione 182 Fagiolo schiaccione 183 Fagiolo schiaccione 184 Fagiolo schiaccione 185 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 186 Fagiolo scritto della Carfagnana 187 Fagiolo scritto della Carfagnana 188 Fagiolo scritto della Carfagnana 189 Fagiolo scritto della Carfagnana 180 Fagiolo scritto della			
163 (Cipolla rossa toscana 164 (Cipolla savonese, Cipolla "sagonese" 165 (Cipolla vernina, Cipolla bastarda 166 (Cocomero della Val di Cornia 167 (Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 (Corfettura di pumelle fiaschette 169 (Dormiente della montapa pistoiese, domiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo aguila, Fagiola (upinaro, Fagiola lupinaro) 173 Fagiolo borfotto di Maremma 174 Fagiola borfotto nano di Sorano 175 Fagiolo borfotto nano di Sorano 176 Fagiolo borfotto nano di Sorano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 180 Fagiolo cannellino di Sorano 181 Fagiolo cannellino di Sorano 182 Fagiolo cannellino del Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 183 Fagiolo cannellino del Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 184 Fagiolo cannellino dell'occhio, Fagiolo gentile, Fagiolo 185 Fagiolo di Bordio (Maremma) 186 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiololio, Fagiolo dell'occhio el Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 186 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 187 Fagiolo di Bigliolo 188 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo con il grembiule "fasgiuliarin dau scuside", Fagioline dette 188 Fagiolo di Bigliolo 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo yerdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 191 Fagiolo massese 193 Fagiolo massese 193 Fagiolo scritto della Garfagnana, Fagiolo seme nero 194 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto della Garfagnana 199 Fagiolo scritto della Garfagnana 199 Fagiolo scritto della Garfagnana 199 Fagiolo scritto della Garfagnana 190 Fagiolo scritto della Garfagnana 191 Fagiolo scritto della Garfagnana 192 Fagiolo scritto della			
164 Cipolla savonese, Cipolla "sagonese" 165 Cipolla vermina, Cipolla bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di purnelle flaschette 169 Dorniente della montagna pistolese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiola oguila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 173 Fagiolo borlotto di Maremma 174 Fagiolo borlotto di Maremma 175 Fagiolo borlotto nostrale toscano 176 Fagiolo borlotto nostrale toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino, Fagiolo corco 170 Fagiolo di Cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 180 Fagiolo cannellino, Fagiolo corco 180 Fagiolo corconano, Fagiolo corco 181 Fagiolo dall'Occinio del Valdarno, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo dall'Occinio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 183 Fagiolo di Bilgiolo 184 Fagiolo di Bilgiolo 185 Fagiolo all'olio (Maremma) 186 Fagiolo di Gilicano 187 Fagiolo delli montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 188 Fagiolo di Celimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo gialiorino della Garfagnana, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 189 Fagiolo masso, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 180 Fagiolo scritto della Carfagnana, Fagiolo seme nero 181 Fagiolo massocherino 182 Fagiolo scritto della Carfagnana, Fagiolo seme nero 183 Fagiolo scritto della Carfagnana 189 Fagiolo scritto della Carfagnana 189 Fagiolo scritto della Carfagnana 189 Fagiolo scritto della Carfagnana 180 Fagiolo scritto della Carfagnana 180 Fagiolo scritto della Carfagnana 180 Fagiolo scritto della Carfagnan			
165 Cipolla vernina, Cipolla bastarda 166 Cocomero della Val di Cornia 167 Cocomero della Val di Cornia 168 Cornettura di pumelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistoisee, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiolo aschiacciona 173 Fagiolo bortotto di Maremma 174 Fagiolo bortotto nano di Sorano 175 Fagiolo bortotto nano di Sorano 176 Fagiolo bortotto nano di Sorano 176 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 176 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino del Valdarno, Fagiolo pertito per 180 Fagiolo dil'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 181 Fagiolo dil'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 181 Fagiolo dil'occhio del Valdarno, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiola dil'occhio dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dil'occhio del Valdarno, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dil'occhio dell'admana 181 Fagiolo dell'admana 182 Fagiolo dil'occhio dell'admana 183 Fagiolo dil'occhio dell'admana 184 Fagiolo dil'occhio dell'admana 185 Fagiolo dil'occhio dell'admana 186 Fagiolo dell'admana 187 Fagiolo dell'admana 188 Fagiolo dell'admana 189 Fagiolo dell'admana 180 Fagiolo romano 180 Fagiolo massese 180 Fagiolo mascherino 180 Fagiolo mascherino 180 Fagiolo sortino dil Lucca 180			
166 Cocomero della Val di Cornia 167			
167 Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana 168 Confettura di pumelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistolese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiola schiacciona 173 Fagiola boriotto al Maremma 174 Fagiola boriotto nano di Sorano 175 Fagiola boriotto nano di Sorano 176 Fagiola boriotto nano di Sorano 176 Fagiola cannellino, Fagiola cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiola cannellino, Fagiola cannellino di Sorano 179 Fagiola cannellino di Sorano 179 Fagiola cannellino di Sorano 179 Fagiola cannellino di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiola colavattone di Sorano, Fagiola gentile, Fagiola 181 Fagiola dell'acchio, Fagiola dell'acchio, Fagiola dell'acchio, Fagiola dell'acchio, Fagiola dell'acchio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiola dil'acchio dell'acchio, Fagiola mascherino 191 Fagiola mascherino 192 Fagiola mascherino 193 Fagiola polita materia 194 Fagiola materia 195 Fagiola prevarino 196 Fagiola schita della Garfagnana 198 Fagi			
168 Confettura di purnelle fiaschette 169 Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo 170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 173 Fagiolo adulia, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinario 173 Fagiolo dariola, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinario 174 Fagiolo boriotto nano di Sorano 175 Fagiolo buriot ton estrale toscano 176 Fagiolo burro toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 180 Fagiolo cannellino di Sorano 180 Fagiolo cannellino di Sorano 180 Fagiolo cannellino di Sorano 181 Fagiolo cannellino di Sorano 181 Fagiolo cannellino del Sorano 181 Fagiolo cannellino del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Corretto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olo (Maremma) 183 Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo della montagna, Fagiolo scritto rampicante 186 Fagiolo di Bigliolo 186 Fagiolo di Bigliolo 186 Fagiolo di Bigliolo 187 Fagiolo mato, Malatino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo mato, Malatino, Fagiolo scritto rampicante 189 Fagiolo mato, Malatino, Fagiolo scritto rampicante 189 Fagiolo mato, Malatino, Fagiolo scritto rampicante 180 Fagiolo mato, Pagiolo scritto della Carfagnana 180 Fagiolo scritto dell			
170 Fagiola garfagnina, Fagiola casciana 171 Fagiola schiacciona 172 Fagiola carlia, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 173 Fagiolo davilla, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 174 Fagiolo boriotto anno di Sorano 175 Fagiolo boriotto nostrale toscano 176 Fagiolo buriot toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino di Sorano, Fagiolo dall'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'otio (Maremma) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 183 Fagiolo dell'acchio, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo all'otio (Maremma) 185 Fagiolo di Baliciano 186 Fagiolo di Gallicano 187 Fagiolo di Gallicano 188 Fagiolo di Gallicano 188 Fagiolo di Gallicano 189 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo giallino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo mascherino 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo crosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo schiaccione 198 Fagiolo schiaccione 199 Fagiolo string di Lucca 199 Fagiolo string di Lucca 201 Fagiolo string di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo string di Lucca, Fagiolo serpente 204 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne di Prato			
171 Fagiola schilaciona 172 Fagiolo laquilla, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 173 Fagiolo boriotto di Maremma 174 Fagiolo boriotto di Maremma 174 Fagiolo boriotto nano di Sorano 176 Fagiolo boriotto nano di Sorano 176 Fagiolo boriotto nano di Sorano 176 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cannellino del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo gentile, Fagiolo 183 Fagiolo dall'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'acchio, Fagiolo dell'amiata 184 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'acchio, Fagiolo dell'amiata 184 Fagiolo di Ceri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo di Zeiri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Segiolo di Seiri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagiolo giallorino, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo seme nero 192 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo seme nero 193 Fagiolo prima di Lucca, Fagiolo romanello 194 Fagiolo scritto della Garfagnana 194		169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
172 Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno 173 Fagiolo borlotto di Maremma 174 Fagiolo borlotto nano di Sorano 175 Fagiolo borlotto nano di Sorano 176 Fagiolo buro tostrale toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo cocco Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo corretto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Fagiolo all'olio (Maremma) 183 Fagiolo dill'olio (Maremma) 184 Fagiolo di Biolio (Maremma) 185 Fagiolo di Gentilo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Gentilo (Maremma) 185 Fagiolo di Gentilo (Maremma) 186 Fagiolo di Gentilo (Maremma) 187 Fagiolo di Gentilo (Maremma) 188 Fagiolo di Gentilo (Haria) 189 Fagiolo di Gentilo della Garfagnana, Fagiolo gialliorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo mascherino 181 Fagiolo mascherino 181 Fagiolo mascherino 182 Fagiolo mascherino 183 Fagiolo scritto della Garfagnana 184 Fagiolo scritto della Garfagnana 185 Fagiolo scritto della Garfagnana 186 Fagiolo scritto della Garfagnana 187 Fagiolo scritto della Garfagnana 188 Fagiolo scritto della Garfagnana 189 Fagiolo scritto della Caca, Fagiolo respente 190 Fagiolo string di Lucca, Fagiolo serpente 190 Fagiolo string dell'Amiata 190 Fagiolo string di Castagne dell'Amiata 190 Farina di castagne dell'Amiata 190 Fa		170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
173 Fagiolo borlotto di Maremma 174 Fagiolo borlotto nostrale toscano 175 Fagiolo borlotto nostrale toscano 176 Fagiolo borlotto nostrale toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cappone 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cappone 180 Fagiolo calvatione di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco 182 Fagiolo dell'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiololini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'occhio del Valdarmo, Fagiolo della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo scritto rampicante 186 Fagiolo di Segiolo di Segiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199		171	Fagiola schiacciona
174 Fagiolo borlotto nano di Sorano 175 Fagiolo borlotto nostrale toscano 176 Fagiolo burro toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cappone 180 Fagiolo cappone 180 Fagiolo cappone 180 Fagiolo capone 181 Fagiolo capone 182 Fagiolo call'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolo dil'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolo dil'occhio nano, Pagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolo dil'occhio nano, Pagiolo dall'occhio nano, Pagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolo dil'occhio nano, Pagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolo dil'occhio nano, Pagiolo dall'occhio nano, Pagiolo mano, Pagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fagioli di Zeri, Fagiolo scritto rampicante Fagiolo galilorino, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 193 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo scritto di			
175 Fagiolo borlotto nostrale toscano 176 Fagiolo borrotto nostrale toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo calocco nano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto Fagiolo dall'occhio del Valdarmo, Fagiolo gentile, Fagiolo con e trasformati 182 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo alta montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 185 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 186 Fagiolo di Bigliolo 186 187 Fagiolo di Bigliolo 187 Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 188 Fagiolo di Gillicano 188 Fagiolo di Gillicano 188 Fagiolo di Gillicano 188 Fagiolo di Gillicano 189 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo mascherino 194 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 197 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo serpente 197 Fagiolo scritto di Lucca, Anellino giallo di Lucca 198 Fagiolo zolfino 198 Fagiolo zolfino 198 1		173	Fagiolo borlotto di Maremma
176 Fagiolo burro toscano 177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cappone 180 Fagiolo cappone 180 Fagiolo cocco Fagiolo capchico del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 181 Fagiolo cocco Fagiolo dell'Occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Carretto, Fagiolo dell'Occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiololini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dell'antico 185 18			
177 Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio 178 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano 179 Fagiolo cannellino di Sorano, Pagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 180 Fagiolo caoco nano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo coco nano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 182 Cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo gentile, Fagiolo in, Cornetti, Tegoline, 183 Fagiolo dil'occhio (Maremma) 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Bigliolo 186 Fagiolo di Eginion, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo di Gellicano 188 Fagiolo di Gallicano 189 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 194 Fagiolo scritto della Garfagnana 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto della Garfagnana 199 Fagiolo scritto della Carfagnana 190 Fagiolo strino di Lucca 191 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 192 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 193 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 194 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 195 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 196 Farina di castagne dell'Amiata 197 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 197 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 198 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 199 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 190 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 191 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 192 Fagiolo tortino di Lucca, Fagiolo serpente 193 Fagiolo strino di Lucca, Fagiolo serpente 194 Fagiolo dell'Antona, Farina dolce 195 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 196 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
178 Fagiolo Canpone 179 Fagiolo Cappone 180 Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco Fagiolo dall'occhio del Valdamo, Fagiolo gentile, Fagiolo Cometto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata Fagiolo di Bigliolo 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo scritto rampicante 186 Fagiolo di Zeri, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino, Fagiolo giallion, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo massese 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo pievarino 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 197 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo string di Lucca, Pagiolo serpente 202 Fagiolo tortino di Castalgne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 208 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 208 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 209 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 209 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 200			
179 Fagiolo Cappone 180 Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo coco como Fagiolo dell'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo corretto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'Amiata Fagiolo cometto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'Amiata Fagiolo di I'olio (Maremma) Fagiolo di I'olio (Maremma) 183 Fagiolo di Bigliolo 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diccimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino, Fagiolo scritto rampicante 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 190 Fagiolo marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 197 Fagiolo scritto di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo strino di Castallo 201 Fagiolo strino di Castallo 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 209 200 201			
180 Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto 181 Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Fagiolo all'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo 182 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma) 183 Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Bigliolo 186 Fagiolo di Carri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "rasgiulina" 186 Fagiolo di Gallicano 188 Fagiolo giallorino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo scritto di Lucca Fagiolo stortto di Lucca 199 Fagiolo stortto di Lucca 190 Fagiolo stortino di Lucca 190			
181 Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco Fagiolo dell'occhio del Valdamo, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 183 Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Bigliolo 186 Fagiolo di Bigliolo 187 Fagiolo di Geri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 188 Fagiolo scritto della Garfagnana 188 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo strina di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 182 cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma) 183 Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diccimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo mascherino 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo pievarino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo scritto della Garfagnana 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 197 Fagiolo scritto di Lucca 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca, Fagiolo serpente 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 203 Fagiolo zoritno di Lucca, Fagiolo serpente 204 Farina di castagne dell'Amiata 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato		101	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 183 Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo pievarino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo stritno di Lucca, Anellino giallo di Lucca 200 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 200 Fagiolo turco di Castello 201 Fagiolo zoffino 204 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne dell'Amiata 208 Farina di castagne dell'Amiata 209 Farina di castagne dell'Amiata 200 Farina di castagne dell'Amiata 201 Farina di castagne dell'Amiata 202 Farina di castagne dell'Amiata 203 Farina di castagne dell'Amiata 204 Farina di castagne dell'Amiata 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne dell'Amiata 208 Farina di castagne dell'Amiata 209 Farina di castagne dell'Amiata 200 Farina di castagne dell'Amiata 201 Farina di castagne dell'Amiata 202 Farina di castagne dell'Amiata 203 Farina di castagne dell'Amiata 204 Farina di castagne dell'Amiata 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne dell'Amiata 208 Farina di castagne dell'Amiata 209 Farina di castagne dell'Amiata 200 Farina di castagne dell'Amiata		182	cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline,
stato naturale o trasformati 184 Fagiolo di Bigliolo 185 Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo mascherino 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 194 Fagiolo romano, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo strino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 209 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 200 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 201 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 202 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 203 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 204 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 205 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 209 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 200 Farina di castagne	Prodotti vegetali alla	183	
trasformati Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina" 186 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo scritto della Garfagnana 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo stritino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Atoma, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce	•		
186 Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante 187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto di Lucca 198 Fagiolo scritto di Lucca, Anellino giallo di Lucca 199 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 200 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette
187 Fagiolo fico di Gallicano 188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo tortino di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce	uasioiiiau	186	
188 Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare 189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo mascherino 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stortino di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo stortino di Cucca, Fagiolo serpente 203 Fagiolo stortino di Cucca, Fagiolo serpente 204 Farina di castagne dell'Amiata 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
189 Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe 190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Armiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			v
190 Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero 191 Fagiolo mascherino 192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo schiaccione 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo stritto di Lucca, Anellino giallo di Lucca 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
192 Fagiolo massese 193 Fagiolo pievarino 194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo schiaccione 196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo stritto di Lucca, Anellino giallo di Lucca 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
194 Fagiolo romano, Fagiolo romanello 195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato		192	Fagiolo massese
195 Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese 196 Fagiolo schiaccione 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato		193	Fagiolo pievarino
196 Fagiolo scritto della Garfagnana 197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo stritno di Lucca, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
197 Fagiolo scritto della Garfagnana 198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
198 Fagiolo scritto di Lucca 199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce			
199 Fagiolo serpente toscano, Stringa 200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Armiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
200 Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca 201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
201 Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente 202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
202 Fagiolo turco di Castello 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato			
 203 Fagiolo zolfino 204 Farina di castagne carpinese 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato 			
 Farina di castagne carpinese Farina di castagne dell'Amiata Farina di castagne d'Antona, Farina dolce Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce Farina di castagne di Pratomagno, Farina dolce 			
 205 Farina di castagne dell'Amiata 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato 			
 206 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce 207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce 208 Farina di castagne di Prato 			
207 Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce208 Farina di castagne di Prato			
208 Farina di castagne di Prato			
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
200 a.m.a a. cacagno pictoreco		209	Farina di castagne pistoiese

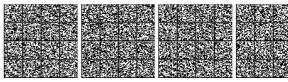








		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
, ,	210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
		Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	212	Fichi di Carmignano
	213	Fichi sott'olio livornesi
	214	Fico dottato, Ottato
	215	Fico San Piero, Corbo
	216	Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo,
	210	Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
	220	Grano marzolo del Melo
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	
		Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
		Limone massese
		Lupino dolce di Grosseto
		Mais quarantino
		Mais rustico per polenta aretino
		Marmellate e confetture della Toscana
		Marroni della Toscana
		Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia
	232	monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
		Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
		Mela casciana, Rosetta, Rosina
		Mela casolana
		Mela Francesca aretina, Aretina
		Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
		Mela nesta, Decio
		Mela panaia, Flagellata
		Mela roggiola
		Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
		Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
		Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
		Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
		Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
		Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
		Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
		Patata bianca del Melo
Prodotti vegetali allo		Patata di Regnano
stato naturale o		Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
		Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
trasformati		Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
		Pera coscia aretina
		Pera coscia di Firenze
		Pera del curato toscana
		Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
		Pera picciola
		Pera rusè
		Pesca cotogna del Poggio
		Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
		Pesca cotogna toscana
		Pesca diga
		Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
		Pesca limone, Cotogna tardiva
		Pesca maglia rosa
		Pesca Michelini
		Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
I		Pesca passerina, Pesca ubriaca
		Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
		Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
		Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
I	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele



		REGIONE TOSCANA
Tipologia	N°	Prodotto
		Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
		Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
		Pisello a tutta frasca aretino
		Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
		Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
		Pomodoro canestrino di Lucca
		Pomodoro ciliegino toscano
		Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
		Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
		Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	290	Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	292	Pomodoro pendentino
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	296	Radicchia di Lucca
	297	Rapino di Bergiola Foscalino
		Rapo del Valdarno
		Riso della Maremma
		Scalogno nostrale toscano
		Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
		Spinacio tipico della Val di Cornia
		Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
		Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
		Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
		Tartufo bianco della Toscana
Prodotti vegetali allo		Tartufo nero pregiato della Toscana
stato naturale o		Tartufo nero uncinato della Toscana
		Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
trasformati		Uva colombana di Peccioli
		Zafferano aretino
		Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
		Zafferano purissimo di Maremma
		Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
		Zucca lardaia
		Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
		Zucchina mora pisana
	318	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	040	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo,
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta
		nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
		Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
		Amaretto Santacrocenese
		Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
		Befanini, Befanotti
		Berlingozzo
		Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
		Biscotto col riccio
	327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
	329	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	330	Bozza pratese, Pane di Prato
	331	Brecciotto di Roccalbegna
		Brigidino di Lamporecchio
		Brutti boni di Prato
		Brutto buono ai pinoli, Kinzica
		Buccellato di Lucca
	336	
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
		Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel
	338	livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	330	
Paste fresche e	339	Cavallucci di Siena, Morsetti
prodotti della	340	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
,	341	Cenci, Stracci, Frappole
panetteria, della	342	Ciaccia di Pasqua
biscotteria, della	343	Ciaccino
·	344	Cialde di Montecatini
pasticceria e della	345	Cialdino dei tufi
•		
confetteria	346	Ciaramito di Castell'Azzara Cioccolato artigianale toscano







	REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto		
, ,	348	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo		
	349	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio		
		Corolli incesi		
		Corona di San Bartolomeo		
		Crisciolette di Cascio		
		Croccolato di Siena		
		Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni Focaccette di Aulla		
		Focaccette di Adria Focaccia bastarda di Pitigliano		
		Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli		
		Focaccia di nonno Pilade		
		Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano		
	360	Focaccia leva di Gallicano		
	361	Focaccia seravezzina		
		Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese		
		Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino		
		Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte		
		Maccheroni della Garfagnana		
		Mandorlata di Montalcino Mangia e bei		
		Marocca di Casola		
		Marzapane		
		Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano		
		Migliaccio senese		
	372	Mignecci di formentone di Gallicano		
	373	Miniatensi		
		Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian		
		Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi		
		Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino		
		Pane di Altopascio		
		Pane di Montegemoli Pane di patate della Garfagnana		
		Pane di Po, Signano e Agnino		
		Pane di Pomarance		
		Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese		
		Pane di Regnano		
	384	Pane di Vinca		
		Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco		
		Panficato dell'Isola del Giglio		
		Panforte, Panforte di Massa Marittima		
		Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia Panigaccio di Podenzana		
		Panina, Pan giallo, Panina aretina		
		Panini di granturco		
		Pasimata, Passimata		
		Pattona di Comano, Pattona Comanina		
	394	Pesche di Prato		
		Pici, Pinci		
		Pupporina		
		Quaresimali		
		Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,		
		Rustici di Montalcino		
Paste fresche e		Salviato di Villa Basilica		
prodotti della		Sassi della Calvana		
panetteria, della		Scarsella orbetellana		
		Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce		
biscotteria, della		Schiaccia alla campigliese		
pasticceria e della		Schiaccia briaca dell'Elba		
confetteria	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero		
		Schiaccia pizzicata di Montiano		
		Schiacciata alla fiorentina		
		Schiacciata con l'uva Schiacciata di Nonna Rina		
		Stratto		
		Spongata della Lunigiana		
		Sportella		
		Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli		
	416	Tartufi dolci della Calvana		
		Testarolo della Lunigiana		
		Topi di Castell'Azzara		
	419	Torsetto con la bolla di Pitigliano		





	REGIONE TOSCANA		
Tipologia	Ν°	Prodotto	
1,7000	420	Torta co' bischeri	
		Torta cybea di Massa	
		Torta d'erbe della Lunigiana	
	423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro	
	424	Torta di frutta secca	
	425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"	
	426	Torta di riso di Massa e Carrara	
		Torta di riso lunigianese	
		Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	
		Torta mantovana	
		Torta salata di Villa Basilica	
		Tortelli alla lastra di Corezzo	
		Tortello del melo, Raviolo	
		Tortello di patate	
		Tortello dolce di Pitigliano	
		Tortello maremmano con spinaci	
		Tozzetto di Pitigliano	
		Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo	
		Zuccherino di Maremma	
		Zuccherino di Vernio	
		Zuccotto massese	
		Anguilla scavecciata, Anguilla marinata	
Preparazione di		Anguilla sfumata	
•		Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine	
pesci, molluschi,		Femminelle di Orbetello o Burano Fiche maschie a stocchetto	
crostacei e tecniche		Filetto di cefalo di Orbetello	
di allevamento degli		Palamita	
		Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale	
stessi		Trota iridea	
		Trota marinata di Gallicano	
		Miele di acacia toscano	
		Miele di castagno toscano	
		Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete	
Prodotti di origine		Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale	
animale (miele,	454	pisano	
prodotti lattiero		Miele millefiori toscano	
		Mieli di particolari essenze floreali	
caseari di vario tipo		Nettare di Capraia, Miele di Capraia	
escluso il burro)		Pappa reale	
]		Pappa reale in cellette	
		Polline	
	461	Propoli toscana	

		REGIONE UMBRIA
Tipologia	Ν°	Prodotto
	1	Capocollo
	3	Coglioni di mulo Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
0	5	Guanciale o Barbozzo
Carni (e frattaglie)	6	Lombetto
fresche e loro	7	Mazzafegati
preparazione	8 9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14 15	Patà di olive Patè di interiora di pollo
	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
Formaggi	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
Prodotti vegetali allo	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
stato naturale o	25	Lenticchie
trasformati	26 27	Marrone Sedano nero di Trevi
trasionnati	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
	32	Attorta
	33	Bringoli Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
Paste fresche e	43	Pammelati
prodotti della	44 45	Pan mostato
•	46	Pan nociato
panetteria, della	47	Pane di Strettura
biscotteria, della	48	Passatelli
pasticceria e della	49	Pici
confetteria	50 51	Pinoccate Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57 58	Torciglione Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli Anguilla dal Trasimeno
Preparazioni di pesci,	63 64	Anguilla del Trasimeno Carpa del Trasimeno
molluschi e crostacei e	65	Latterino del Trasimeno
tecniche particolari di	66	Luccio del Trasimeno
allevamento degli stessi	67	Persico reale del Trasimeno
-	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata





	RE	EGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati	1	Grappa
e liquori	2	Ratafià
	3	Boudin
	4	Mocetta
Carni (e frattaglie)	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
fresche e loro	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
preparazione	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
Formaggi	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
Donald History and History	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato	19 20	Golden Delicious della Valle d'Aosta
naturale o trasformati		Renetta della Valle d'Aosta
	21	Crèichèn, Créchén
Paste fresche e prodotti	22	Flantse e Flantsón
della panetteria, della	23	Micóoula
biscotteria, della pasticceria	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
e della confetteria	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
	27	Beuro (Burro di affioramento)
Crassi (hurra margarina	28	Beuro coló
Grassi (burro, margarina,	29	Beuro de brossa
oli)	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
(miele, prodotti lattiero caseari	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
di vario tipo, escluso il burro)	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
ar vario lipo, escraso il bullo)	36	Lasé







REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
	1	Acqua di melissa	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	2	Acqua tonica	
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger	
	<u>4</u> 5	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta Liquore all'uovo	
	6	Liquore barancino	
	7	Liquore del cansiglio	
_	8	Liquore fragolino	
	9	Maraschino	
	10	Prugna	
	11	Sangue morlacco	
	12 13	Anatra di corte padovana Anatra germanata veneta	
	14	Anatra mignon	
		Bogoni di Badia Calavena	
	16	Bondiola al sugo di Este	
	17	Bondiola col lengual del padovano	
	18	Bondiola di Castelgomberto	
	19	Bondola della Val Leogra	
	20	Bresaola di cavallo	
	21	Cacciatore di asino* Cacciatore di cavallo*	
	23	Carne de fea afumegada*	
	24	Carne di musso	
	25	Ciccioli della Val Leogra	
	26	Coeghin nostrano padovano*	
	27	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*	
	28	Coessin del basso vicentino*	
	29	Coessìn della Val Leogra* Coessìn in onto del basso vicentino*	
	30 31	Coessin to the del basso vicentino Coessin co lo sgrugno*	
1	32	Coniglio veneto	
	33	Coppa di testa di Este*	
	34	Cornioi de Crespadoro	
	35	Coscia affumicata di cavallo*	
	36	Cotechino di puledro*	
	37	Cotechino di Trecenta*	
	38 39	Falso parsuto* Faraona camosciata	
	40	Faraona di corte padovana	
	41	Figalèt*	
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi	
	43	Gallina collo nudo di corte padovana	
Carni (e frattaglie)	44	Gallina dorata di Lonigo	
fresche e loro	45 46	Gallina ermellinata di Rovigo	
preparazione	47	Gallina padovana Gallina polverara	
p. 1 - 0 p. 0 m.	48	Gallina robusta lionata	
	49	Gallina robusta maculata	
	50	Lardo del basso vicentino*	
	51	Lardo in salamoia*	
	52	Lardo steccato con le erbe*	
	53 54	Lengual* Lingua salmistrata	
	55	Luganega da riso*	
	56	Luganega nostrana padovana*	
	57	Luganega trevigiana*	
	58	Luganeghe de tripan*	
	59	Luganeghe della Val Leogra*	
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*	
	61 62	Mortandèle*	
	63	Muset trevigiano* Nervetti di bovino	
	64	Oca del mondragon	
	65	Oca di corte padovana	
	66	Oca in onto padovana	
	67	Oco in onto dei Berici	
	68	Osocol di Treviso*	
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*	
	70 71	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino* Parsuto de oca*	
	72	Pastin	
	73	Pecora Alpagota	
	74	Pendole*	
	75	Pollo combattente di corte padovana	
i	76	Pollo rustichello della pedemontana	
		Porchetta trevigiana	
l	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*	







Products	REGIONE VENETO			
80 Salado del pedemontana trevigiana* 81 Salado freezo del revigiana* 82 Salado freezo del revigiana* 83 Salamo Edelinese* 84 Salamo Edelinese* 85 Salamo del trajed di Trecenta* 86 Salamo del trajed di Trecenta* 87 Salamo di Varona* 88 Salamo di Cavalor* 89 Salamo di Cavalor* 89 Salamo di Cavalor* 89 Salamo di Cavalor* 89 Salamo di Cavalor* 80 Salamo di Cavalor* 81 Salamo di Cavalor* 82 Salaco di Cavalor* 83 Salamo di Cavalor* 84 Sentilana - Speck di Sappeda* 95 Sentilana - Speck di Sappeda* 96 Sentilana - Speck di Sappeda* 97 Servisa di Verona* 98 Soprissa di Verona* 99 Soprissa di Verona* 99 Soprissa di Verona* 99 Soprissa di Verona* 90 Soprissa con libo del basso vicentino* 101 Soprissa con libo del basso vicentino* 102 Soprissa con libo del basso vicentino* 103 Soprissa investida* 104 Soprissa con libo del basso vicentino* 105 Soprissa di Cavalor* 106 Soprissa di Cavalor* 107 Soprissa di Cavalor* 108 Soprissa di Trecinina di T	Tipologia			
81 Salador festo priespano" 82 Salador festo presignaro" 83 Salame da tapijo di Trocenta" 84 Salame da tapijo di Trocenta" 85 Salame da cavalior 86 Salame da cavalior 87 Salame da cavalior 88 Salame da cavalior 89 Salame da cavalior 90 Saladoca con le rape 91 Saladoca equina" 92 Saladoca equina" 93 Saladoca equina" 94 Saladoca equina" 95 Salame da cavalior 96 Saladoca equina" 97 Sopréssa da Verena" 98 Sopréssa da Verena" 99 Sopréssa co l'associo de da basso vicentino" 99 Sopréssa co l'associo de da basso vicentino" 100 Sopréssa do l'astocia del basso vicentino" 101 Sopréssa da Olivorio del basso vicentino" 102 Sopréssa da Verena" 103 Sopréssa da Verena" 104 Sopréssa da l'astocia del basso vicentino" 105 Sopréssa da Verena" 106 Speck da Cadore 107 Speck da Cadore 108 Speck da Cadore 109 Speck da Cadore 100 Speck da Cadore 100 Speck da Cadore 100 Speck da Cadore 100 Speck da Cadore 101 Torresaria di Torregia 101 Torresaria di Torregia 102 Torresaria di Torregia 103 Tacchino comunita tronzato 104 Torresaria di Torregia 105 Torresaria di Torregia 106 Torresaria di Torregia 107 Speck da Cadore 108 Torresaria di Torregia 109 Torresaria di Torregia 100 Torresaria di Torregia 100 Torresaria di Torregia 101 Torresaria di Torregia 102 Formaggio acadino del Grapa" 103 Formaggio acadino del Grapa" 104 Formaggio acadino del Grapa 105 Formaggio casado del Grade 106 Formaggio casado del Grade 107 Formaggio posteno del Grade 108 Formaggio posteno del Frenco 109 Formaggio posteno del Frenco 109 Formaggio posteno 100 Formaggio posteno 101 Formaggio posteno 102 Formaggio posteno 103 Formaggio posteno 104 Formaggio posteno 105 Formaggio posteno 106 Formaggio posteno 107 Formaggio posteno 107 Formaggio posteno 108 Formaggio posteno 109 Formaggio posteno 100 Formaggio poste				
82. Salado fresco trevigiano* 83. Salame bellunes* 84. Salame da targlio di Trocenta* 85. Salame da targlio di Trocenta* 86. Salame da targlio di Trocenta* 87. Salame da targlio di Trocenta* 88. Salame da targlio di Trocenta* 89. Salame nostrano padovano* 89. Salame le di cavalo* 90. Salatocia tone te page 91. Salatocia ceulina* 92. Salatocia tone page 93. Salatocia tone te page 94. Salatocia tone page 95. Salatocia di Procenta* 96. Sopressa di Sappada* 97. Salatocia di Procenta* 98. Sopressa di Procenta* 98. Sopressa di Procenta* 98. Sopressa di Procenta* 98. Sopressa di Procenta del Basso vicentino* 100. Sopressa di Salatocia di Procenta* 101. Sopressa di Salatocia di Procenta* 102. Sopressa di Salatocia di Procenta* 103. Sopressa di Procenta del Basso vicentino* 104. Sopressa di Salatocia di Procenta				
Salame da lasgino di Trocenta" 88 Salame da carallo" 88 Salame da carallo" 88 Salame da carallo" 88 Salame da carallo" 89 Salame da sorro 80 Salame da carallo 80 Salame da vero 80 Salame da vero 91 Salame da Vero 92 Salame da Vero 93 Salame da Vero 94 Salame da Vero 95 Salame da Vero 96 Salame da Vero 97 Salame da Vero 98 Salame da Vero 99 Salame da Vero 90 Salame da Vero 90 Salame da Vero 91 Salame da Vero 92 Salame da Vero 93 Schenal" 94 Salame da Vero 95 Salame da Vero 96 Salame da Salame da Vero 97 Sopréssa da Vero 98 Sopréssa da Vero 98 Sopréssa da Vero 99 Sopréssa da Vero 101 Sopréssa da Cavallo" 102 Sopréssa da Cavallo" 103 Sopréssa da Cavallo" 104 Sopréssa nostrana padovana" 105 Speck da Cavallo" 106 Speck da Cavallo" 107 Speck da Cavallo 108 Speck da Cavallo 109 Tecchina da Vero 109 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 101 Tecchina da Vero 102 Speck da Cavallo 103 Speck da Cavallo 104 Speck da Cavallo 105 Speck da Cavallo 106 Tecchina da Vero 107 Speck da Cavallo 108 Tecchina da Vero 109 Tecchina da Vero 109 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 101 Tecchina da Vero 102 Tecchina da Vero 103 Tecchina da Vero 104 Tecchina da Vero 105 Tecchina da Vero 106 Tecchina da Vero 107 Tecchina da Vero 108 Tecchina da Vero 108 Tecchina da Vero 109 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 101 Tecchina da Vero 102 Tecchina da Vero 103 Tecchina da Vero 104 Tecchina da Vero 105 Tecchina da Vero 106 Tecchina da Vero 107 Tecchina da Vero 108 Tecchina da Vero 108 Tecchina da Vero 109 Tecchina da Vero 100 Tecchina da Vero 101 Tecchina d				
Salame di assino* Salame di avendo*				
88 Salame di cavallo* 87 Salame di Vergono* 88 Salame nostrano padovano* 89 Salame di vergono* 90 Salatica con le rape 91 Salatica con le rape 92 Salame di Vergono* 93 Salatica con le rape 94 Salatica con le rape 95 Salame di vergono* 96 Salatica con le rape 96 Salatica con le rape 97 Senitian Speck di Sappada* 98 Senitian Speck di Sappada* 98 Sopressa di Verona* 98 Sopressa di Verona* 99 Sopressa di Verona* 99 Sopressa di Verona* 99 Sopressa di Verona* 90 Sopressa co rissociolo del basso vicentino* 100 Sopressa di Sanazio del basso vicentino* 101 Sopressa co rissociolo del basso vicentino* 102 Sopressa di Avazio del basso vicentino* 103 Sopressa di Avazio del basso vicentino* 104 Sopressa nostrana padovana* 105 Speck di Cadoro* 106 Speck di Cadoro* 107 Speck Signed di Verono* 108 Tacchine comularita di Rovigo 107 Speck Signed di Salatica di Rovigo 108 Tacchine comularita di Rovigo 109 Tacchine comularita di Rovigo 110 Verlione padano 111 Toresano di Breginza 112 Verlione padano 113 Burro al latte crudo di malga* 114 Cadocappra* 115 Formaggio agordino di malga* 116 Formaggio agordino di malga* 117 Formaggio agordino di malga* 118 Formaggio potentina di Rovigo 119 Formaggio potentina di Rovigo 120 Formaggio potentina di Rovigo 121 Formaggio agordino di malga* 122 Formaggio potentina di Rovigo 123 Formaggio potentina di Rovigo 124 Formaggio potentina di Rovigo 125 Formaggio potentina di Rovigo 126 Formaggio potentina di Rovigo 127 Formaggio potentina di Rovigo 128 Formaggio potentina di Rovigo 139 Formaggio potentina di Rovigona 130 Formaggio Infraigo 131 Formaggio potentina di Rovigona 132 Formaggio potentina di Rovigona 133 Formaggio potentina di Rovigona 134 Formaggio potentina di Rovigona 135 Formaggio potentina di Rovigona 136 Formaggio potentina di Rovigona 137 Formaggio potentina di Rovigona 138 Formaggio potentina di Rovigona 139 Formaggio potentina di Rovigona 130 Formaggio potenti del Berior 131 Formaggio potentina di Rovigona 132 Formaggio potentina di Rovigona 133 Formaggio potentina di Rovigona 134 F				
8 Salame notation padovano* 88 Salamen led i cavallo* 90 Salamen led i cavallo* 90 Salamen led i cavallo* 91 Salascia co ler pee 91 Salascia ca quina* 92 Salascia ca quina* 93 Salascia ca quina* 94 Salascia ca quina* 95 Salascia ca quina* 96 Salascia ca quina* 97 Septe di Salascia di guina 98 Salascia ca suno 99 Septe di Salascia di guina 99 Sopressa trivigiana* 99 Sopressa trivigiana* 99 Sopressa o la braziba del basso vicentino* 101 Sopressa di cavallo* 103 Sopressa di cavallo* 104 Sopressa di cavallo* 105 Septe di Cardone* 106 Septe di Cardone* 107 Septe di Cardone* 108 Septe di Cardone* 109 Septe di Cardone* 100 Troresani di				
Septiment Sept		_		
8 Salarelle di cavallo* 90 Salatocia equina* 91 Salatocia equina* 92 Salatocia equina* 93 Salatocia equina* 93 Schenal* 94 Salatocia equina* 95 Schenal* 95 Schenal* 95 Schenal* 96 Solatocia equino* 96 Solatocia equino* 96 Solatocia equino* 97 Solatocia equino* 97 Solatocia equino* 97 Solatocia equino* 98 Solatocia equino* 98 Solatocia equino* 98 Solatocia equino* 99 Solatocia equino* 98 Solatocia equino* 99 Solatocia ed basso vicentino* 97 Solatocia ed basso vicentino*		_		
90 Salsicica cupina*				
92 Salsicola tipica polesana* 94 Senkilam - Speck di Sappada* 94 Senkilam - Speck di Sappada* 95 Sifiacci di quino 96 Sifiacci di marzo 98 Soprissa trevigiana* 99 Soprissa trevigiana* 99 Soprissa trevigiana* 100 Soprissa di Orsaccilo del basso vicentino* 101 Soprissa di Orsaccilo del basso vicentino* 102 Soprissa di Consocilo del basso vicentino* 103 Soprissa di Consocilo del basso vicentino* 104 Soprissa di Consocilo del basso vicentino* 105 Sopris di Cadore* 106 Sopris di Cadore* 107 Solecio di Cadore* 108 Sopris di Cadore* 109 Tacchino emmelinato di Rovigo 110 Toresani di Torreglia 111 Torresano di Breganze 112 Vitelione padano 114 Cadocapra* 115 Cadotta misto peccra* 116 Fior delle Dolomiti* 117 Formaggio acidino* 118 Formaggio altate rudo di malga* 119 Formaggio acidino* 121 Formaggio acidino* 122 Formaggio busche* 123 Formaggio acidino* 124 Formaggio acidino* 125 Formaggio comelico* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio acidino* 128 Formaggio acidino* 129 Formaggio altate rudo di malga* 120 Formaggio altate rudo di malga* 121 Formaggio acidino* 122 Formaggio acidino* 123 Formaggio acidino* 124 Formaggio acidino* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Dolomiti* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio acidino* 129 Formaggio molecco* 120 Formaggio Indente di Sappada* 131 Formaggio Indente di Sappada* 132 Formaggio contino del Berici* 133 Formaggio indente di Sappada* 134 Formaggio pocorno fresco del Berici* 135 Formaggio molecco* 136 Formaggio pocorno fresco del Berici* 137 Formaggio pocorno fresco di malga* 140 Formaggio acidino* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio pocorno fresco di malga* 143 Formaggio pocorno fresco di malga* 144 Formaggio pocorno fresco di malga*				
Particular Par		91		
Page				
fresche e loro preparazione 8				
fresche e loro preparazione 8. Siliacci di manzo preparazione 9. Sopriessa tervigiana* 9. Sopriessa co l'ossocolo deb basso vicentino* 100 Sopriessa co l'ossocolo deb basso vicentino* 101 Sopriessa co lo brazalo del basso vicentino* 102 Sopriessa di cavalio* 103 Sopriessa in mestida* 104 Sopriessa di cavalio* 105 Speck di cavalio* 106 Speck di cavalio* 107 Spech Spech Spiedo d'alta marca 108 Tacchino comune bronzato 109 Tacchino comune bronzato 109 Tacchino comune bronzato 110 Torresani di Torreglia 111 Torresano di Breganze 112 Vitelione padano 113 Surre sal al tate crudo di malga* 114 Caciocapra* 115 Caciotta misto pecora* 116 Fior delle Dolomit* 117 Formaggio acidino* 118 Formaggio acidino* 119 Formaggio acidino* 119 Formaggio acidino* 119 Formaggio acidino* 120 Formaggio bussche* 121 Formaggio cassito del Garda* 122 Formaggio cassito del Garda* 123 Formaggio Canelico* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Contrio* 127 Formaggio Contrio* 128 Formaggio Contrio* 129 Formaggio Dolomiti* 120 Formaggio Buteria di Sappada* 131 Formaggio Bolomitia 132 Formaggio Contrio* 133 Formaggio Fodorn* 134 Formaggio Contrio* 135 Formaggio Fodorn* 136 Formaggio Contrio* 137 Formaggio Moltena di Fregona* 138 Formaggio Podorn* 139 Formaggio Roberso di Fregona* 140 Formaggio Solome Reco di Berici* 131 Formaggio Solome Reco di Berici* 132 Formaggio moltaco. 133 Formaggio moltaco. 134 Formaggio Solome Reco di Berici* 135 Formaggio Roberso di Fregona* 146 Formaggio moltaco. 147 Formaggio soloria 148 Formaggio soloria 149 Formaggio soloria 140 Formaggio soloria 141 Formaggio soloria 142 Formaggio soloria 143 Formaggio soloria 144 Formaggio soloria 145 Formaggio soloria 146 Formaggio soloria 147 Formaggio soloria 148 Formaggio soloria 149 Formaggio soloria 140 Formaggio soloria 141 Formaggio soloria 142 Formaggio soloria 143 Formaggio soloria 144 Formaggio soloria 145 Formaggio soloria 146 Formaggio soloria 147 Formaggio soloria 148 Formaggio soloria 149 Formaggio soloria 140 Formaggio soloria 141 Formaggio soloria 142 Formaggio del	Carni (e frattaglie)			
97 Sopréssa di Verona*	fresche e loro			
98 Sopressa terwigana* 99 Sopressa to Tossocolo del basso vicentino* 100 Sopressa co lo brazolo del basso vicentino* 101 Sopressa co lo brazolo del basso vicentino* 102 Sopressa del cavallo* 103 Sopressa del cavallo* 104 Sopressa nostrana padovana* 105 Speck di Cadore* 106 Speck di cavallo* 107 Spech Spech Spiedo d'alta marca 108 Tacchino comune bronzato 109 Tacchino cemellinato di Rovigo 110 Torresan di Torregila 111 Torresano di Breganze 112 Vitellone padano 113 Burro al latte crudo di malga* 114 Caciccapra* 115 Cacotta misto pecora* 116 For delle Dolomiti* 117 Formaggia eadino* 118 Formaggia eadino* 119 Formaggia caston del Grappa* 120 Formaggia eadino* 121 Formaggia caston del Grappa* 121 Formaggia caston del Grappa* 122 Formaggia Comelico* 123 Formaggia Comelico* 125 Formaggia Comelico* 126 Formaggia Comelico* 127 Formaggia Comelico* 128 Formaggia Comelico* 129 Formaggia Comelico* 120 Formaggia Comelico* 121 Formaggia Dolomiti* 122 Formaggia Comelico* 123 Formaggia Comelico* 125 Formaggia Comelico* 126 Formaggia Comelico* 127 Formaggia Comelico* 128 Formaggia Comelico* 129 Formaggia Comelico* 120 Formaggia Comelico* 121 Formaggia Comelico* 122 Formaggia Comelico* 123 Formaggia Comelico* 124 Formaggia Comelico* 125 Formaggia Comelico* 126 Formaggia Comelico* 127 Formaggia Comelico* 128 Formaggia Comelico* 139 Formaggia Dolomiti* 140 Formaggia Comelico* 150 Formaggia comelico* 151 Formaggia comelico* 152 Formaggia comelico* 153 Formaggia comelico* 154 Formaggia comelico* 155 Formaggia comelico* 156 Formaggia comelico* 157 Formaggia Comelico* 158 Formaggia Comelico* 159 Formaggia Comelico* 150 Formaggia Comelico* 150 Formaggia Comelico* 151 Formaggia Comelico* 152 Formaggia Comelico* 153 Formaggia Comelico* 154 Formaggia Comelico* 155 Formaggia Comelico* 156 Formaggia Comelico* 157 Formaggia Comelico* 158 Formaggia Comelico* 159 Formaggia Comelico* 150 Asparago di Arcole 151 Asparago di Giare		97		
100 Sopréssa co la brazòla del basso vicentino*	proparazione			
101 Sopréssa col tòco del basso vicentino*				
102 Sopréssa di cavallo*				
103 Sopréssa norstana padovana*				
104 Soprèssa nostrana padovana*				
106 Speck of cavallo*				
107 Spiedo - Spée - Spiedo d'alta marca				
108 Tacchino comune bronzato 109 Tacchino emellinato di Rovigo 110 107				
109 Tacchino ermellinato di Rovigo				
110 Torresani di Torreglia 111 Torresano di Breganze 112 Vitellone padano 113 3 3 3 3 3 3 3 3		_		
111 Torresano di Breganze 112 Vitellone padano 113 Burro al latte crudo di malga* 114 Caciocapra* 115 Caciota misto pecora* 116 Fior delle Dolomiti* 117 Formaggio addino* 118 Formaggio addino* 118 Formaggio addino* 118 Formaggio addino* 120 Formaggio abstardo del Grappa* 121 Formaggio bastardo del Grappa* 122 Formaggio caseto del Garda* 123 Formaggio caseto del Garda* 124 Formaggio caseto del Unicapa* 125 Formaggio caseto del Unicapa* 126 Formaggio Condition* 127 Formaggio Condition* 128 Formaggio Condition* 129 Formaggio Condition* 129 Formaggio Condition* 129 Formaggio Edotom* 129 Formaggio Edotom* 129 Formaggio Indicapa* 131 Formaggio Indicapa* 132 Formaggio Indicapa* 133 Formaggio Indicapa* 134 Formaggio Indicapa* 135 Formaggio Indicapa* 136 Formaggio Indicapa* 137 Formaggio Indicapa* 138 Formaggio Indicapa* 139 Formaggio Indicapa* 130 Formaggio Indicapa* 131 Formaggio Indicapa* 132 Formaggio Indicapa* 133 Formaggio Indicapa* 134 Formaggio Indicapa* 135 Formaggio Indicapa* 136 Formaggio Indicapa* 137 Formaggio Indicapa* 138 Formaggio Indicapa* 139 Formaggio Indicapa* 130 Formaggio Indicapa* 131 Formaggio Indicapa* 132 Formaggio Indicapa* 133 Formaggio Indicapa* 134 Formaggio Indicapa* 135 Formaggio Indicapa* 136 Formaggio Indicapa* 137 Formaggio Indicapa* 138 Formaggio Indicapa* 139 Formaggio Indicapa* 139 Formaggio Indicapa* 139 Formaggio Indicapa* 130 Formaggio Indicapa*				
Surro al latte crudo di malga*				
Solition Caciocapra"		112	Vitellone padano	
115 Caciotta misto pecora* 116 Fior delle Dolomiti* 117 Formaggio agordino di malga* 118 Formaggio agordino di malga* 119 Formaggio abstardo del Grappa* 120 Formaggio busche* 121 Formaggio caste del Garda* 123 Formaggio caste bellunese* 124 Formaggio caste bellunese* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Contrin* 127 Formaggio Fodomiti* 128 Formaggio Fodomiti* 129 Formaggio Inbriago* 130 Formaggio Inbriago* 131 Formaggio Inbriago* 132 Formaggio Motelenagro* 133 Formaggio Motelenagro* 134 Formaggio Motelenagro* 135 Formaggio Nevegal* 136 Formaggio Nevegal* 137 Formaggio Nevegal* 138 Formaggio pecorin del Berici* 139 Formaggio pecorino del Berici* 130 Formaggio pecorino del Berici* 131 Formaggio pecorino del Berici* 132 Formaggio pecorino del Berici* 133 Formaggio pecorino del Berici* 134 Formaggio pecorino del Berici* 135 Formaggio pecorino del Berici* 136 Formaggio pecorino del Berici* 137 Formaggio pecorino del Berici* 138 Formaggio pecorino del Berici* 139 Formaggio pecorino del Berici* 140 Formaggio schiz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio schiz* 143 Formaggio tarcon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio valmorel* 147 Furma i nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 151 Asparago di Arcole 153 Asparago di Arcole 153 Asparago di Arcole 153 Asparago di Arcole				
116 Fior delle Dolomiti* 117 Formaggio acidino* 118 Formaggio acidino* 119 Formaggio al altte crudo di Posina* 129 Formaggio al latte crudo di Posina* 121 Formaggio busche* 122 Formaggio busche* 123 Formaggio casel bellunese* 124 Formaggio casel bellunese* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Comelico* 127 Formaggio Comelico* 128 Formaggio Contrin* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Dolomiti* 129 Formaggio Inbriago* 130 Formaggio inbriago* 131 Formaggio inbriago* 132 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio malga bellunese* 133 Formaggio malga bellunese* 134 Formaggio malga bellunese* 135 Formaggio Moternagro* 136 Formaggio Notemagro* 137 Formaggio Notemagro* 138 Formaggio Notemagro* 139 Formaggio notrano veronese* 139 Formaggio pecino del Berici* 139 Formaggio pecino del Berici* 139 Formaggio pecino del Berici* 140 Formaggio schiz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio schiz* 143 Formaggio schiz* 144 Formaggio schiz* 145 Formaggio schiz* 146 Formaggio schiz* 147 Formaggio schiz* 148 Formaggio schiz* 149 Formaggio pecino del Side 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Side 151 Asparago bianco del Side 151 Asparago bianco del Side 152 Asparago di Arcole 155 Asparago di Arcole 155 Asparago di Arcole 156 Asparago di Arcole 156 Asparago di Arcole 157				
117 Formaggio acidino*				
118 Formaggio agordino di malga* 119 Formaggio al latte crudo di Posina* 120 Formaggio busche* 121 Formaggio casel de Grappa* 122 Formaggio casel bellunese* 123 Formaggio casel bellunese* 124 Formaggio Cesio* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Contini* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Dolomiti* 129 Formaggio inbriago* 130 Formaggio inbriago* 131 Formaggio inbriago* 132 Formaggio maggio latteria di Sappada* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Moesin di Fregona* 135 Formaggio Moesin di Fregona* 136 Formaggio molacco* 137 Formaggio molacco* 138 Formaggio molacco* 139 Formaggio nostrano veronese* 130 Formaggio pecorino del Berici* 140 Formaggio renaz* 141 Formaggio renaz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio schiza* 143 Formaggio valmorel* 144 Formaggio schiza* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio valmorel* 147 Formaggio zumelle* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
120 Formaggio bastardo del Grappa* 121 Formaggio casato del Garda* 122 Formaggio casato del Garda* 123 Formaggio Casel bellunese* 124 Formaggio Comelico* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Contrin* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Indiana* 129 Formaggio Indiana* 130 Formaggio Indiana* 131 Formaggio Indiana* 132 Formaggio Indiana* 133 Formaggio Indiana* 134 Formaggio Indiana* 135 Formaggio Indiana* 136 Formaggio Indiana* 137 Formaggio Indiana* 138 Formaggio Indiana* 139 Formaggio Indiana* 131 Formaggio Indiana* 132 Formaggio Indiana* 133 Formaggio Indiana* 134 Formaggio Indiana* 135 Formaggio Indiana* 136 Formaggio Indiana* 137 Formaggio Indiana* 138 Formaggio pecorino del Berici* 139 Formaggio pecorino del Berici* 139 Formaggio pecorino del Berici* 140 Formaggio Indiana* 141 Formaggio Indiana* 142 Formaggio Indiana* 143 Formaggio Indiana* 144 Formaggio Indiana* 145 Formaggio Indiana* 146 Formaggio Indiana* 147 Formaggio Indiana* 148 Formaggio Indiana* 149 Formaggio Indiana* 140 Formaggio Indiana* 141 Formaggio Indiana* 142 Formaggio Indiana* 143 Formaggio Indiana* 144 Formaggio Indiana* 145 Formaggio Indiana* 146 Formaggio Indiana* 147 Formagio Indiana* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Bilei 151 Asparago bianco del Bilei 152 Asparago di Giare				
121 Formaggio busche* 122 Formaggio casato del Garda* 123 Formaggio casel bellunese* 124 Formaggio Cesio* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Contrin* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Dolomiti* 129 Formaggio inbriago* 130 Formaggio inbriago* 131 Formaggio inbriago* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio molesin di Fregona* 134 Formaggio Moesin di Fregona* 135 Formaggio Moesin di Fregona* 136 Formaggio Nevegali* 137 Formaggio Nevegali* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio striacon* 142 Formaggio striacon* 143 Formaggio valmorel* 144 Formaggio zigher* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco del Gibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
122 Formaggio casalo del Garda* 123 Formaggio casel bellunese* 124 Formaggio Cesio* 125 Formaggio Comelico* 126 Formaggio Comelico* 127 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Fodom* 129 Formaggio indirago* 130 Formaggio indirago indira				
123 Formaggio Casel bellunese*				
124 Formaggio Cesio* 125 Formaggio Contrin* 127 Formaggio Contrin* 128 Formaggio Dolomiti* 128 Formaggio Fodom* 129 Formaggio inbriago* 130 Formaggio inbriago* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio malga bellunese* 133 Formaggio mola bellunese* 134 Formaggio Mosein di Fregona* 135 Formaggio Montemagro* 136 Formaggio Morelacco* 136 Formaggio Norlacco* 137 Formaggio Novegal* 138 Formaggio neviacco* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio schiz* 141 Formaggio stracon* 143 Formaggio tancon* 143 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Biloine 151 Asparago di Arcole 152 Asparago di Giare 153 Asparago di Giare 154 Asparago di Giare 155 Asparago di Giare 156 Asparago di Giare 156 Asparago di Giare 157 Asparago di Giare 157				
126				
Formaggi Formaggio Fodom* 129 Formaggio Indireia di Sappada* 130 Formaggio Indireia di Sappada* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio Montemagro* 136 Formaggio Nevegali* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Giare				
Formaggi Formaggi inbirago* 130 Formaggio inbirago* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Montemagro* 134 Formaggio molacco* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio nostrano veronese* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio schiza* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago bianco di Bibione 153 Asparago di Giare				
129 Formaggio inbriago* 130 Formaggio latteria di Sappada* 131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Moesin di Fregona* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio nostrano veronese* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio schiz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracor* 143 Formaggio stracor* 143 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bione 152 Asparago di Giare 153 Asparago di Giare 155 Asparago di Giare 156 Asparago di Giare 157 Asparago di Giare 157 Asparago di Giare 157 Asparago di Giare 158 Asparago di Giare 158 Asparago di Giare 158 Asparago di Giare 159 Asparago di Giare 150 Asparago di Giare 151 Asparago di Giare 152 Asparago di Giare 151 Asparago di Giare 152 Asparago di Giare 152 Asparago di Giare 152 Asparago di Giare 153 154 155				
Formaggi 130 Formaggio latteria di Sappada* 131 Formaggio maiga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio moriacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio schiz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Giare				
131 Formaggio malga bellunese* 132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio noverano veronese* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Giare	F			
132 Formaggio misto pecora fresco dei Berici* 133 Formaggio Moesin di Fregona* 134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio mortacco* 136 Formaggio nostrano veronese* 137 Formaggio pecorino dei Berici* 138 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio pecorino fresco di malga* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio schiz* 143 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Biblione 152 Asparago di Giare	Formaggi			
134 Formaggio Montemagro* 135 Formaggio moriacco* 136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago bianco di Bibione 153 Asparago di Giare				
135 Formaggio morlacco* 136 Formaggio Nevegài* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renaz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
136 Formaggio Nevegàl* 137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio senàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio valmorel* 146 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
137 Formaggio nostrano veronese* 138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracor* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
138 Formaggio pecorino dei Berici* 139 Formaggio pecorino fresco di malga* 140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio stracon* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
140 Formaggio renàz* 141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago di Arcole 152 Asparago di Giare		138	Formaggio pecorino dei Berici*	
141 Formaggio schiz* 142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zigher* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
142 Formaggio stracon* 143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco di Bibione 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
143 Formaggio tosella* 144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago di Arcole 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
144 Formaggio valmorel* 145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
145 Formaggio zigher* 146 Formaggio zumelle* 147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
147 Furmai nustran* 148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare		145	Formaggio zigher*	
148 Aglio del medio Adige 149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
149 Antiche pesche di Mogliano Veneto 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare				
 150 Asparago bianco del Sile 151 Asparago bianco di Bibione 152 Asparago di Arcole 153 Asparago di Giare 				
 Asparago bianco di Bibione Asparago di Arcole Asparago di Giare 				
152 Asparago di Arcole153 Asparago di Giare				
154 Asparago di Mambrotta		153	Asparago di Giare	
		154	Asparago di Mambrotta	

REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
		Asparago di Padova	
		Asparago di Palazzetto	
		Asparago di Rivoli	
		Asparago verde amaro Montine	
		Barbabietola rossa di Chioggia	
		Bietola di Bassano	
		Bisi de Lumignan	
		Bisi de Peseggia Broccoletto di Custoza	
		Broccole di Bassano	
		Broccolo fiolaro di Creazzo	
		Carciofo violetto di S. Erasmo	
		Carota di Chioggia	
		Castagne del Baldo	
		Castagne e marroni dei Colli Euganei	
		Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	
		Cavolo dell'Adige	
		Cicoria catalogna gigante di Chioggia	
		Ciliegia della Val d'Alpone	
		Ciliegia dei Colli Asolani Ciliegia delle Colline veronesi	
		Ciliegie dei Colli Euganei	
		Ciliegie durone di Cazzano	
		Cipolla bianca di Chioggia	
		Cipolla rosa di Bassano	
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo	
		Craut - Verde agre	
Prodotti vegetali allo		Crauti delle Bregonze	
•		Cren	
stato naturale o		Culàti di Valdagno	
trasformati		Durona del Chiampo	
		Fagiolino meraviglia di Venezia Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino	
		Fagiolo bala rossa returna o Fasor ballir lettino	
		Fagiolo borlotto nano di Levada	
		Fagiolo di Posina "scalda"	
		Fagiolo giàlet	
		Fagiolo gnoco Borlotto	
	193	Farina di mais Biancoperla	
		Farina di mais Marano	
		Farina per polenta di mais "Sponcio"	
		Fasol del lago	
		Fasola posenata	
		Faye bellunesi Fragola Altopolesana, Fragula	
		Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
		Fragola di Verona	
		Funghi coltivati del Montello	
		Funghi di Costozza	
		Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
		Giuggiola dei Colli Euganei	
		Giuggiolo del cavallino	
		Grano saraceno	
		Kiwi di Treviso	
		Kiwi di Verona	
		Kodinze Kodinzon	
		Mame d'Aalpago	
		Mamma bianca di Bassano	
		Marinelle sotto spirito	
		Marrone di San Mauro	
		Marrone feltrino	
		Marroni di Valrovina	
		Mela del Medio Adige	
		Mela di Monfumo	
		Mela di Verona	
		Melone del Delta Polesano	
		Melone montagnanese Melone precoce veronese	
		Meione precoce veronese Mostarda vicentina	
		Nettarina di Verona	
		Noce dei grandi fiumi	
		Noce di Feltre	
		Orzo Agordino	
		Patata americana di Anguillara e Stroppare	
		Patata americana di Zero Branco	
		Patata cornetta	
	232	Patata del Montello	







		REGIONE VENETO
Tipologia	Ν°	Prodotto
	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
		Patata di Chioggia
		Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
		Peperone di Zero Branco
Prodotti vegetali allo		Pera del medio Adige
stato naturale o		Pere del veneziano
trasformati		Pere del veronese
trastormati		Pesca bianca di Venezia
		Pesca di Povegliano
		Pisello di Borso del Grappa
		Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
		Pòm prussian
		Pomodoro del Cavallino
		Radicchio bianco fior di Maserà
		Radicchio bianco o variegato di Lusia
		Radicchio bianco o variegato di Eusia Radicchio variegato bianco di Bassano
		Radicio verdòn da cortèl
		Riso di Grumolo delle Abbadesse
		Scarola di Bassano
		Sedano di Rubbio
		Sedano verde di Chioggia
		Sedano rapa di Ronco all'Adige
		Susina gialla di Lio Piccolo
		Tartufo della montagna veronese
		Tartufo nero dei Berici
		Verza moretta di Veronella
		Zucca Marina di Chioggia
		Zucca santa bellunese
		Amarettoni
		Banana comune
		Bibanesi
		Bigoi
		Biscotti baicoli
		Biscotti bussolai
		Biscotti pazientini
	273	Bossolà di Chioggia
		Capezzoli di Venere
		Carfogn
		Casunziei
Dooto francha	277	Ciopa vicentina
Paste fresche e	278	Colomba pasquale di Verona
prodotti della	279	Cornetti
panetteria, della		Dolce bissioleta
		Dolce del santo - Santantonio
biscotteria, della		Dolce nadalin
pasticceria e della		Dolce polentina
,		Esse adriese
confetteria		Fave alla veneziana
		Forti bassanesi
		Frittelle con l'erba amara
	207	I rittelle con rerba amara

REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
		Frittelle di Verona	
		Frittelle veneziane	
		Fugassa padovana	
		Fugassa veneta	
		Galani e Crostoli	
		Gargati	
		Gnocco smalzao	
		Gnocco di Verona	
		II Riccio	
		Lasagne da fornèl	
		Mandorlato di Cologna Veneta	
		Mandorlato veneziano	
		Mantovana Merletti Santantonio	
		Montasù	
		Pagnotta del doge	
		Pan biscotto Veneto	
		Pan co la suca	
		Pan co l'ùa	
		Pan de le feste	
		Pan del Santo	
		Pandoli di Schio	
		Pandoro di Verona	
		Pane al mais	
		Pastafrolla della Lessinia	
		Pastina de Bortolin	
Paste fresche e		Pevarin	
prodotti della		Pinza alla munara	
	317	Rofioi di Sanguinetto	
panetteria, della		Rufiolo di Costeggiola	
biscotteria, della	319	Sagagiardi	
	320	San Martino	
pasticceria e della	321	Savoiardi di Verona	
confetteria	322	Schizzotto	
	323	Sfogliatine di Villafranca	
	324	Smegiassa	
		Subioti all'ortica	
	326	Tajadele al tardivo	
	327	Torrone di S. Martino di Lupari	
	328	Torta ciosota	
		Torta figassa	
		Torta fregolotta	
		Torta nicolotta	
		Torta ortigara	
		Torta pazientina	
		Torta pinza - Putana	
		Torta sgriesolona	
		Torta zonclada	
		Tortellini di Valeggio sul Mincio	
		Treccia d'oro di Thiene	
		Zaleto di giuggiole	
	340	Zaletti	
	341	Frittata di bruscandoli	
	~~ '	- mata a pracoundon	
Prodotti della			
gastronomia	342	Radici e fasioi	
J			
	343	Risotto con i bruscandoli	
		Anguilla del Delta del Po	
		Anguilla del Livenza Anguilla marinata del Delta del Po	
		Anguilla delle valli da pesca venete	
		Bacalà alla vicentina	
		Baccalà mantecato alla veneziana	
		Branzino delle valli da pesca venete	
		Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia	
Preparazioni di possi		Cefali delle valli da pesca venete	
Preparazioni di pesci,		Cefalo del Polesine	
molluschi e crostacei		Gambero di fiume della Venezia Orientale	
e tecniche particolari		Latterini marinati del Delta del Po	
		Moeche e Masanete	
di allevamento degli		Moscardino di Caorle	
stessi		Pesce azzurro del Delta del Po	
		Sardine e alici marinate del Delta del Po	
		Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di	
	360	Chioggia	
		·	

REGIONE VENETO			
Tipologia	Ν°	Prodotto	
	361	Schia della laguna di Venezia	
		Trota Fario valli vicentine	
		Trota iridea del Sile	
	364	Trota iridea della Valle del Chiampo	
	365	Vongola verace del Polesine	
	366	Miele dei Colli Euganei	
	367	Miele del Delta del Po	
	368	Miele del Grappa	
		Miele del Montello	
Prodotti di origine		Miele della collina e pianura veronese	
animale (miele,	371	Miele della montagna veronese	
,		Miele di barena	
prodotti lattiero		Mieli dell'Altopiano di Asiago	
caseari di vario tipo		Ricotta affumicata*	
escluso il burro)		Ricotta affumicata della Val Leogra*	
		Ricotta da sachetto della Val Leogra*	
	377	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*	
		Ricotta pecorina dei Berici*	
		Ricotta pecorina stufata dei Berici*	
	380	Ricotta Schotte*	

^{*} Deroga alle norme igienico sanitarie

20A01025

Mario Di Iorio, redattore

Delia Chiara, vice redattore

 $(WI-GU-2020-SON-008)\ Roma,\ 2020\ -\ Istituto\ Poligrafico\ e\ Zecca\ dello\ Stato\ S.p.A.$

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

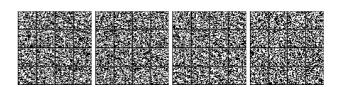
- presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 00198 Roma ☎ 06-8549866
- presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. Vendita Gazzetta Ufficiale Via Salaria, 691 00138 Roma fax: 06-8508-3466

e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.



Position of the contract of th



DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio) validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

GAZZELIA GIIIGIAEE - PARTE I (legislativa)								
	CANONE DI ABBONAMENTO							
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari: (di cui spese di spedizione € 257,04)* (di cui spese di spedizione € 128,52)*	- annuale - semestrale	€	438,00 239,00				
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale: (di cui spese di spedizione € 19,29)* (di cui spese di spedizione € 9,64)*	- annuale - semestrale	€	68,00 43,00				
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2 ^a Serie Speciale destinata agli atti della UE: (di cui spese di spedizione € 41,27)* (di cui spese di spedizione € 20,63)*	- annuale - semestrale	€	168,00 91,00				
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali: (di cui spese di spedizione € 15,31)* (di cui spese di spedizione € 7,65)*	- annuale - semestrale	€	65,00 40,00				
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: (di cui spese di spedizione € 50,02)* (di cui spese di spedizione € 25,01)*	- annuale - semestrale	€	167,00 90,00				
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali: (di cui spese di spedizione € 383,93)* (di cui spese di spedizione € 191,46)*	- annuale - semestrale	€	819,00 431,00				

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€	1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€	1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

(di cui spese di spedizione € 129,11)*- annuale€302,47(di cui spese di spedizione € 74,42)*- semestrale€166,36

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 40,05)*

(di cui spese di spedizione € 20,95)*

- annuale € (di cui spese di spedizione € 20,95)*

- semestrale €

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%

Volume separato (oltre le spese di spedizione)

€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

^{*} tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.



86.72

55,46

Opina opina



or of the control of







